DICTIONNAIRE

DES

MARCHANDISES.



DICTIONNAIRE

ANALYTIQUE ET RAISONNÉ

DES

ARTICLES INDIGÈNES ET EXOTIQUES

DROGUERIES, ÉPICERIES, PEINTURES, TEINTURES, LIQUIDES, ETC.,

0

CONNAISSANCE DES MARCHANDISES

Ouvrage encouragé par M. le Ministre du Commerce.

Par J.-B. ROUSSEL, Ainé
Ancien professeur à PÉcole de Commerce de Bordeaux



PARIS

LIBRAIRIE INTERNATIONALE 24, RUE HAUTEFEUILLE.

1859

CONNAISSANCE

hre

MARCHANDISES.



VINS BLANCS DE BORDEAUX.

COMMUNE DE SAUTERNES.

Cette commune fournit 600 à 800 tonn, de vins blancs fins. savoureux, délicats et d'une sève particulière dans les bonnes années. Ils sont sucrés et parfumés. Leur valeur varie en primeur, pour les premiers crûs, de 500 à 1200 fr. le tonneau, et pour les seconds crûs, de 550 à 650 fr. Ils proviennent des vignobles de la marquise de Lur-Saluces, au château d'Evquem, produisant 100 à 160 t. - du marquis de Lur-Saluces, au château de Filhiol, produisant 80 à 100 t. - de Guiraud, produisant 60 à 80 t. - du marquis de Lur-Saluces, à M. Pineau, produisant 40 à 45 t. - de Mareilhac, crû de Riens, produisant 60 à 75 t. - de Baptiste frères, produisant 50 à 70 t. - de Foche frères, produisant 20 à 25 t. - de Dupeyron, crû d'Arches, produisant 15 à 20 t. - de Lafaurie jeune, produisaut 15 à 20 t. - de Ferbos et de Dubedat, produisant 15 à 20 t. - de Raba, produisant 10 à 15 t. - de Dubedat Cocolt, produisant 10 à 12 t. - de Dunos Louis Espagnet, produisant 8 à 10 t. - et de quelques paysans.

COMMUNE DE BOMMES.

Cette commune fournit 500 à 700 tonn, de vins blancs qui peuvent rivaliser avec ceux de Sauternes, surtout quand ils sont récoltés sur les coteaux graveleux qui bordent la rive droite du Ciron. Ils sont légers et frais. Ceux de la plaine sont fins, mais n'ont pas le parfum et le sucre des précédents. Ils sont produits par les vignobles d'Emérigon (à Lassalle) produisant 100 à 150 t. -de François Brun, produisant 100 à 120 t.-de Lafaurie aîne. à M. Peyrugey, produisant 40 à 60 t.-de Focke, à la tour blanche, produisant 40 à 60 t. - de la baronne de Revne, crû de Vigneau, produisant 40 à 50 t. - d'Auguste Lacoste, produisant 25 à 30 t.-de Pinsan frères, produisant 25 à 30 t.-de Pierre de Loste, produisant 20 à 25 t. - de Devme, crû Rabant, produisant 20 à 25 t. - de Daulan, dit Lajeunesse, produisant 12 à 15 t. - de Ribet, produisant 12 à 15 t. - de Latesterie et de Dubedat, produisant 10 à 12 t. chacun. Ils valent à peu près le prix des Sauternes.

COMMUNE DE BARSAC.

Cette commune fournit 600 à 900 tonn. de vins blancs chauds, pleins d'alcool et parfumés. Ces crûs peuvent rivaliser avec les Sauternes. Ils ont moins de finesse et plus de corps. Leur prix est à peu près le même. Ils proviennent des vigmobles du marquis de Lur-Sautecs, à M. Contet, produisant 100 à 120 L.—de Perrot, à M. Mirat, produisant 60 à 80 t.—d'Elois Lacoste (Climenz), produisant 50 à 60 t. — de veuve Duboscq, produisant 50 à 60 t. — de veuve Ledentus, produisant 25 à 30 t.—de Sarante, produisant 25 à 50 t.— de Marion, à M. Siau, produisant 50 à 50 t.—sur, produisant 20 à 30 tonneaux.

COMMUNE DE VILLENAVE-D'ORNON.

Cette commune fournit 500 à 400 tonn. de vins blancs, aussi réputés que les Santernes, mais moins capiteux et moins liquoreux, quoique aussi délicats (Voyez vins rouces de cette contraés). Ces produits viennent des vignobles de Bouche-

reau frères, château Carbonnieux, produisant 65 à 70 t — de Roux, âm. Caves, produisant 45 à 50 L.—d'Oxéda, à85-Bris, produisant 25 à 50 L.—des héritiers de Pradine, de Touton, de Leclerc frères, de l'ablé Buchou, de Rauchey père et fils, produisant chacun 10 à 12 L.—d'Alexis, de Basquiat, de Raymond Basquiat, produisant chacun, 15 à 20 L.—de Withfooth, de Sandal, produisant chacun 12 à 15 L.—et de divers petits prorpictaires, produisant ensemble 40 à 50 tonneau.

COMMUNE DE CÉRONS.

Cette commune fournit 1,000 à 1,200 tonn, de vins liquoreux. fins et spiritueux, qui eurent long-temps de la vogue en Allemagne. Ils valaient alors 500 à 600 fr. le t. en primeur ; aujourd'hui, ils ne 'valent plus, dans les bonnes années, que 250 à 300 fr. le t. . et dans les années médiocres. 180 à 200 fr. Ils proviennent des vignobles du comte de Calvimont, produisant 40 à 50 t. -de Biarnès, produisant 50 à 60 t.-de Libéral, produisant 25 à 30 t.-de Lataste, produisant 15 à 25 t.-de Lataste frères, produisant 15 à 20 t. - de Ducau-Lapeley aîné, produisant 25 à 30 t. - de Lecourières-Montille, produisant 25 à 30 t. - de Cadichon-Médeville, produisant 40 à 50 t.-de Rosalie Médeville, produisant 25 à 30 t. - de Ducau-Baston, produisant 40 à 50 t. - d'Expert, produisant 25 à 50 t.-de Lataste dit Citoven, de Ducau dit Lafretage, de Nicole Ducau, de Lataste Dauphin, d'Expert Nant, d'Elie Gillard, d'Expert dit Cadichon, d'Expert dit Grenadier, de Nercam Andrille, de Treilhe frères, produisant chacun 15 à 20 t. - de Lataste aîné, de Lataste cadet, produisant chacun 12 à 15 t. - de Chalup, de Ducaud-Thain. de Lataste-Expert, de Laforge-Expert, d'Expert-Ralié, d'Expert-Lamouroux, de Gilard, dit Brauque, de Nercam Bernachous, d'Expert (France), d'Expert (Farcy), d'Expert (Lagrêle), de Chevalier Loulon, de Méderic Pourquey, de Bergez Avril, de Vincent Vincentot, de J. Lameluc, produisant chacun 10 à 15 t. - d'Antoine Pourquey, produisant 8 à 10 t. - de Biloche Pourquey, de Ducau, de Nicole aîné, produisant 7 à 8t. chacun, - d'Expert Quetre, d'Expert Pasquet, produisant chaR

cun 6 à 8 t. — et de divers petits propriétaires produisant ensemble 40 tonneaux.

COMMUNE DE PREIGNAC

Cette commune fournit 1,000 à 1500 tonn, de vins dont quelques-uns sont estimés à l'égal des Sauternes ; généralement, ils sont moins fins et moins parfumés. Ils proviennent des crûs de Larrieu, produisant 100 à 120 t.-des héritiers Guilhoté, à M. Suduiraut, produisant 120 à 125 t.-d'Alexis de Lur-Saluces, au château Malle, produisant 80 à 100 t.-de veuve Dardes, produisant 80 à 90 t .- d'Apiau (aux Ormes), produisant 50 à 60 t .- du comte de la Myremory, à Montallier, produisant 40 à 50 t. - de Daney frères, produisant 50 à 60 t.-de Betbeder, produisant 45 à 50 t .- de Théodore Delbos, produisant 40 à 50 t .- de Lafon fils, produisant 30 à 40 t.-de Ladonne, produisant 25 à 30 t.d'Alary, produisant 25 à 50 t. - de Soubiran, produisant 25 à 50 t .- de Fabre, produisant 20 à 25 t .- de Pinsan-Breton, produisant 20 à 25 t .- de Pinsan-Guinche, produisant 15 à 20 t .- de Lafon (Jean), de Patachon, de Tauzin, de Bertin, de Huillet, de Valens, de Despujols ainé, de Lassauvagen-Maugey, de Bertin cadet, produisant chacun 12 à 15t .- de Lalanne, de Despujols fils, de Duron, de Pinsan (Jacynthe), de Pinsan frères, de Dubreuilh frères, de Duffour, de Boireau, de Lados (Pierre), de Lassauvasse, dit petit Bernard, de Lamothe-Pinsan-Cato, de Bertin Léonce, produisant chacun 10 à 12 t.-et de divers petits propriétaires, produisant ensemble 30 touneaux.

COMMUNE DE TOULÈNE

Cette commune fournit 500 à 400 tonn, de vins qu'on préfère à ceux de Laugon et de S'-Pey, comme plus fins et plus séveux. Ils proviennent des crès de Catalan, produisant 75 à 80 t.— de Ladonne, produisant 40 à 45 t.— de Cazenave-Bourbon, produisant 20 à 25 t.— de Dubourdieu, de Fauret, de Lafargue, produisant chacun 12 à 15 t.— de Baulieu, de Mathieu Delas, de Bartiatt, de Thierry, produisant chacun 10 à 12 tonn.

COMMUNE DE FARGUES.

Cette commune fournit 200 à 250 tonn, de vins délicats, séveux, agréables et semblables à ceux de Toulène. Ils proviennent des crûs de Jean de Mathes, d'Amé, produisant chacun 20 à 25.—de Becquet, produisant 15 à 20 t.—de Boissonneau, produisant 15 à 15 t.—de Lacoste-Charon, de S'-Blancard, de veuve S'-Blancard, de Batalle, de Claverie, de Despujols, de Despujols ainé, produisant chacun 10 à 12 t.—de Lacoste et de Moulite, produisant chacun 8 à 10 tonneau.

COMMUNE DE LANGON.

Cette commune fournit 800 à 900 tonneaux de vins en grande partie blancs et qui ont beaucoup d'alcool. Ils sont généralement estimés et leur valeur varie de 200 à 250 fr. le tonn. dans les bonnes années, de 150 à 200 fr. dans les mauvaises. Ils proviennent des cris de Colas, produisant 25 à 50 t. — de Château, produisant 20 à 25 t. — de Colas Brannens, de Fourcassie, produisant chacun 15 à 20 t. — de Colas Brannens, de Fourcasie, produisant chacun 15 à 20 t. — de Clazon, de Pardiac, de Lamalétie, de Blúds, de Boissonneau, de Fourrat, de Grenier, de Villefranche, d'Ardustet, de Durieu, produisant chacun 12 à 15 t. — de Goua, de Castaing, de Corcault, de Ducasse, de Lafargue, de Lafargue (Edmond), de Gervais, de Mirambet, de Cazenave (Champré), de Dupont Capdeville et de Bariatut, produisant chacun 10 à 12 tonneaux.

COMMUNE DE S'.PEY ET DE S'-PIERRE DE MONS.

Cette commune fournit 4000 à 1100 tonn, de vius blanes absolument semblables à ceux de Langon et sevendant le même prix. Ils proviennent des vignobles de Castelnau, produisant 50 à 40 tonn. —de Pontac, produisant 55 à 40 tonn. —de Baritant du Capriac, de Reyne, produisant tacacu 25 à 50 de Brannens ainé, de Brannens, produisant chacun 25 à 40 t —de Coutereau, de Dubourg, produisant chacun 20 à 25 t. —de Saint-Blancard Bernardine, produisant 18 à 20 t. —de Colas,

produisant 15 à 20 t.—de Carpeintey (Binist), de Colas S'-Marc, de Monclin-Potachon, de Duzan, de Patachon, de Trompette, produisant chacun 12 à 15 t.— de Marrast, produisant 50 t.—de Pauly afiné, produisant 50 t. 40 t.—d'Aubergier, produisant 25 à 30 t.—de Colas, produisant 20 à 25 t.—de Lafon, de Poly jeune, de Verdale, produisant chacun 10 à 12 t.—de Cazenave-Bourbon, de S'-Blancard, de Seguis, de Gramidon et d'Alexandre de Lur-Saleces, produisant chacun 7 à 10 tonn.

COMMUNE DE PUJOL.

Cette commune fournit500 à 600 tonneaux de vins analogues à ceux de Barsac par leur corps et leur agrément. Ils proviennent des vignobles de Gaulhieur-Lardy, produisant 20 à 23 tonn. — de Giral, produisant 15 à 20 t.—de Degensac, produisant 15 à 20 t.—de Degensac, produisant 16 à 15 t. — de Belley de Langon, de Duprat, de Labarthe, de Menaton, de Tauxin-Bley, de Duprat, produisant to acu 10 à 12 t. — de Miran ainé, de Lacoste Labartouille, produisant chacun 8 à 10 t. — de veuve Lacoste, produisant chacun 6 à 8 tonneaux.

COMMUNE D'ILLATS.

Cette commune fournit 900 à 1000 tonneaux de vins agréables quoique moins délicats que ceux de Cérons etun peu sauvages. Ils proviennent des cris de l'Affard, produisant 60 à 68 t.— de Ducau, de Céliers, à Barsac, produisant chacun 40 à 50 t.—de Bustia, produisant 40 à 50 t.—de Ceatau (Lapiome), de Vincent Menatou, de Fage, produisant chacun 25 à 50 t.—de Cazeau dit l'Agneau, de Lalande Lachaud, de Dubourg Lassat, de Joriac Lalande, d'Eloi Lacoste, produisant chacun 20 à 25 t.—d'Avezou, de Dubourg Pontet, de Jeanti Ducau, de Dubrey frères, de Dorgueil, de Boireau, de Daney, de Pagonaux-Fort, de Lalande, de veuve Vincent, produisant chacun 15 à 20 t.—de Destrac Cadillac, produisant 10 à 15 t.—de de divers petits propriéaires, produisant pamble 50 tonneaux.

COMMUNE DE LANDIRAS.

Cette commune fournit 800 à 1000 tonneaux de vins sembleaux précédents et comme eux possédant une sève sauvage. Leur valeur est la même. Ils proviennent des vignobles de Dupny, produisant 50 à 40 tond.—de Chalup (au Portai), produisant 50 à 40 t.—de Taffard, produisant 25 à 50 t.—de Cantau, de Bonnifas, de Jouis, de Dubeau, de Martin Lavincente, produisant theanu 15 à 20 t.—de Baquey, produisant tal 24 à 15 t.—de Ricaud, de Lassére, de Robit, de Ricaud, d'Isidore Dutreuil, de Taurin Dutrenil, produisant tohacun 10 à 15 t.—de Cantau, produisant tohacun 15 à 10 t.—de Cantau, produisant tohacun 8 à 10 t.—de Dutreuil, produisant 68 t.—et de divers petits propriétaires produisant produisant 60 tonneaux.

COMMUNE DE PODENSAC.

Cette commune fournit 800 à 900 tonneaux de vins, en partie liquoreux, fins et spiritueux comme ceux de Gérons dans les bonnes années, et semblables à ceux de la commune d'Illats, quand les saisons out contrarié la récolte. Leur prix est très-varié. Ils proviennent des vignobles de Jardel, produisant 60 à 80 tonn.— de Gassie (crú de Madére), produisant 40 à 80 t.— de Pergés, produisant 40 à 50 t.— de Vergés, produisant 40 à 50 t.— de Vergés, produisant 40 à 50 t.— de Perges, produisant 40 à 50 t.— de Perges, de Jasseau Petiton, produisant 40 à 50 t.— de Pougles, de Borison, de Bredon, produisant de la Courbier, de Boriesoulle-Bergey, de Boisson, de Bredon, produisant de La Courbier, de Boriesoulle-Bergey, de Boisson, de Bredon, produisant chacun 10 à 20 t.— de Faugler, d'Amanieu, de Fieuzal, de Bain, de Raffet, de Dupuy, de Dorgueil Meunier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 12 t.— et de Marquier, produisant chacun 10 à 10 t.

COMMUNE DE VIRELADE.

Cette commune fournit 350 à 500 t. de vins, blancs en majorité et assimilés aux seconds crûs de Podensac, dont ils ne possèdent pas cependant toute la fermeté. Après cinq à six ans de

Ñt, ils peuvent être mis en bouteilles où ils acquièrent de l'agrément. Ils proviennent des crûs de Coudert, produisant 25 à 50 t. — du comte de Calvimont, au château de Virelade, produisant 129 à 25 t. — de Mathieu, de Dubos, de Lemercet et de Desclos, produisant chacun 15 à 20 t. — de Bordessoulle de Lasserre, produisant chacun 12 à 15 t. — de Lasserre dit Sérillot, de Charles Tapie, de Fontayrot dit Prichey, de Vincel Cassanet, d'Antoine Guérin, de Bahans et de Fageot, produisant chacun 10 à 15 t.

COMMUNE D'ARBANATS.

Cette commune fournit 500 à 400 ionn. de vins, semblables à ceux de Virelade et provenant des vignobles de Daguzan, produisant 80 à 100 t.—de Jean-Bart, Labat et de Desmarie, produisant chacun 15 à 20 t. — du comte de Calvimont, à M. Lebasque, de Laflite Burot, d'Amanieu, de veure Guillet, de Dulin, de Luchert, produisant chacun 10 à 15 t. — et de divers petits proprietaires produisant ensemble 50 t.

COMMUNE DE LÉOGNAN.

Cette commune produit des vins blanes agréables, plus légers que eeux de Preignac, moins capiteux et moins liquoreux, (Voyez vins nouces se Carvas ne Léoexxs) Ils possédent à peu près la même délicatesse et proviennent des crûs de Bodkin dit Dubousq, produisant 20 à 25 t. — d'Acha et de Moreau, à M. Barreyre, produisant chacun 15 à 20 t. — de W. Foussat et de Renaud, à M. Lamarque, produisant chacun 10 à 12 t. — et de Commagéres, à M. Loustalade, produisant 8 à 10 t.

COMMUNE DE GANS.

Cette commune fournit 60 à 86 tonn. de vins blancs, dont la qualité se rapproche de celle des vins de Langon du second ordre. Ils proviennent des vignobles de Populus Étienne, produisant 10 à 12 t. — de Cachalot jeune, produisant 6 à 8 t. — de Monclin Auzuste, de Baquet Joseph. de Gourgues dit Incerdoux,

VIN de Baillet Nicolas, de Durcos Michel, de Ludos Antoine, de Destout Étienne, de Peyrusse jeune et de Becquet Joseph, récoltant chacan 5 à 6 t. - et de plusieurs petits propriétaires, produisant ensemble 90 tonneaux

COMMUNE D'AUROS.

Cette commune fournit 40 à 50 tonn. de vins blancs, égaux en qualité aux précédents et provenant des crûs de Lassus-Danois, produisant 8 à 10 t. - de Montauger, produisant 6 à 8 t. de Delas, produisant 7 à 9 t .- de Giresse Étienne, de Becquert Joseph, de Fabas, de Baritaud et de Cuyria, produisant chacun 5 à 6 t

Ici se termine la nomenclature des productions des arrondissements de Bordeaux et de Bazas. Nous allons parler maintenant des vins de palus, récoltés sur les bords riverains de la Garonne et de la Dordogne. Le mot latin palus veut dire rivages plantureux, copieux, abondants. Les vins de palus se récoltent sur les alluvions et atterris-

sements qui bordent les deux rives de la Garonne et de la Dordogne. Ils sont généralement très-colorés, sans goût de terroir. mais un peu mous. Les premiers vins de palus sont riches, généreux et pourvus d'un bouquet framboisé qui se développe et donne au liquide une saveur délicieuse. Ils occupent le premier rang après les Médoc et les Graves. Ils sont longs à se faire et ont une tenue ferme qui leur permet de vieillir sans perdre leurs qualités qui se renforcent au contraire. On les met en bouteille après six à huit années de fût.

Le commerce les classe en premier, second, troisième, quatrième, petits palus et vins de l'entre-deux-mers. Voici les communes qui fournissent ces produits au commerce :

| Premier Palus. | LA SOUYS. Troisièmes Palus. | | |
|----------------|------------------------------|--|--|
| QUEYRIES. | | | |
| Seconds Palus. | AMBÈS. | | |
| MONTFERRAND. | BOUILLAC. | | |
| BASSENS. | LATRESNE. | | |
| LORMONT. | CAMBLANES | | |

ARRANATS. OUINSAC. PLOIBAC. CADILLAC. LES VALANTONS. S'-MACAIRE. S'-VINCENT-DE-PAULE. MONTERCAN VEDDEL 116 s'-LOUBÈS.

off - PULLATUE-D'AMBARES. 1703 Quatrièmes et cinquièmes Palus.

CASTRES OF REALITIRAN. CADALIAC.

HE-S'-GEORGES. DASOUE. CUBZAC. Ct_CEDVATS ABVEVRES. FRONSAC.

DAUDECH

LES ENVIRONS DE LIBOURNE. CAMBES.

ATTRIAC CL-MATYANS

STANDRE-DU-ROIS. LAMOTHE-LANDIRAN. CASSENEEDI.

MESTERRIEU. PELLEGRUE. CAZAUGITAT COTICGAC TANDEDDODAT

Ste-CEMME. S'-PÉLIX. ABBONDISSEMENT DE BLAVE.

ARRONDISS', DE LIBOURNE,

COMMUNE DE LA BASTIDE. (QUEYRIES.)

Cette commune, située sur la rive droite de la Garonne, après le pont de Bordeaux, fournit les meilleurs vins de palus du département de la Gironde. Ils sont colorés, corsés, parfumés et se qualifient vins de Queuries. Les vignobles qui les produisent sont situés sur les alluvions et atterrissements du fleuve, à partir du pont jusqu'à Lormont, en longueur, et à partir du bord du fleuve jusques aux côtes de Cenon, en largeur. Ils peuvent fournir 700 à 900 tonneaux de vins, long-temps réputés pour renforcer les vins faibles du Médoc: mais le commerce leur a préféré pour ces coupages les vins de l'Hermitage et ceux du Roussillon, quoique moins délicats et moins séveux.

Les vins de Queyries se divisent en deux catégories: la première comprend les crûs qui partent des côtes pour s'étendre vers le fleuve; la seconde comprend les vignobles qui bordent immédiatement la Garonne. La première catégorie renferme deux qualités de vins; la première provient des crûs de Pineau,

produisant 50 à 55 i. — d'Archbold, produisant 50 à 55 i. — de Galtier, produisant 10 à 25 i. — de Boutier, produisant 15 à 18 i. — de Basvins, produisant 12 à 15 i. — de Sarget, produisant 10 à 12 i. — de Reignae, produisant 7 à 8 i. — et de Trapaud de Colombe, produisant 4 à 5 ii.

Les deuxièmes crus sont ceux de Hourquebie, produisant 55 à 40 t. — de Blanc-Dutrouilh, produisant 35 à 40 t. — de Balguerie, produisant 50 à 55 t. — de Faure, produisant 20 à 25 t. — de Dutrouilh, produisant 20 t. — de René, produisant 20 st. — de Chapella, produisant 20 t. — de Soe, produisant 12 st. — de Chapella, produisant 20 t. — de Soe, produisant 12

à 15 t. - et de Lalande, produisant 7 à 8 t.

Les troisièmes cris riverains sont ceux de Trapaud de Colombe, produisant 30 à 35 t. — de Bosc, à M. Piguègue, produisant 20 à 50 t. — de Gallier, produisant 20 à 25 t. — de Flueau, produisant 20 à 25 t. — de Flueau, produisant 20 à 25 t. — de Landae, à M. Navaree, Bouthier, produisant 20 à 25 t. — de Landae, à M. Navaree, produisant 45 à 18 t. — de Balguerie, à M. Péche, produisant 18 à 18 t. — de Balguerie, à M. Péche, produisant 18 à 18 t. — de Balguerie, à M. Péche, produisant 18 à 18 t. — et de Dasvin, à M. Lacan, produisant 8 à 10 t. Ces vins sont renommés pour la cargaison, à cause de leur fermeté. Les premières qualités valent 450 à 500 fr. et les deuxièmes et troisièmes 300 à 550 fr. le tonneau.

COMMUNE DE MONTFERRAND.

Cette commune fournit 1500 à 1800 tonneaux de vins rouges sémbalbels à ceux de Queryies par leur couleur et leur corps, mais leur sève est plus commune et ils valent 40 à 50 fr. de moins par tonneau. Après six à sept aumées de fût, on peut les mettre en bouteilles et ils acquièrent de la qualité. On en fait des expéditions lointaines à cause de leur fermeté. Ils proviennent des vignobles de Promis, produisant 120 à 140 t. — de Maurice Maillères, produisant 125 à 150 tonn. — du comte de Peyronnet, produisant 125 à 150 tonn. — de Brannens, produisant 80 à 90 t. — de Gradis, produisant 80 à 90 t. — de Gageron, produisant 80 à 70 t. — de Drannes, produisant 60 à 75 t. — de Brannes, produisant 50 à 60 t. — de Brannes, produisant 50 à 60 t. — de Castineau, produisant 50 à 70 t. — de Courtés, produisant 50 à 70 t. — de Courtés, produisant 50 à 60 t. — de Courtés, produisant 50 à 50 t. — de Courtés, produisant 50 à 60 t. — de Courtés, produ

50 à 60 t. — de Drouillet de Sigalas, produisant 40 à 50 t. — de Lapeyre, produisant 40 à 50 t. — de Périer, produisant 40 à 50 t. — de Périer, produisant 50 t. — de Baritaut, produisant 40 à 50 t. — d'Audebert, produisant 50 à 40 t. — d'Hyacinthe Devez, produisant 50 à 45 t. — de Liganac, produisant 50 à 50 t. — de Liganac, produisant 50 à 50 t. — de Sonis, produisant 50 à 50 t. — de Sonis, produisant 25 à 50 t. — de Sonis, produisant 25 à 50 t. — d'Aymon, produisant 25 à 50 t. — de Gonzales, produisant 25 à 50 t. — de Pitté-Grenet, produisant 20 à 25 t. — de Gonis, produisant 20 à 50 t. — de Pitté-Grenet, produisant 20 à 50 t. — de 50 t. — de Pitté-Grenet, produisant 20 à 50 t. — de 50 t. — de 50 t. — de 50 t. — de 50 t.

COMMUNE DE BASSENS.

On récolte dans cette commune 600 tonneaux de vins rouges de palus et 600 tonneaux de vins rouges de côtes, provenant des crès de Chauvet, produisant 80 à 100 tonn. — de Cottineau, produisant 60 à 80 t. — de Ladonne, produisant 50 à 60 t. — de Bordes, produisant 40 à 50 t. — de Bordes, produisant 40 à 50 t. — de Bichon, produisant 35 à 40 t. — de Monbrun-Lavalette, produisant 50 à 40 t. — de Monbrun-Lavalette, produisant 50 à 40 t. — de Daëne, produisant 25 à 50 t. — de Ferrière, produisant 25 à 50 t. — de Deëne, produisant 25 à 50 t. — de produisant 26 à 50 t. — de de Lescide, produisant 15 à 20 t. — de de Lescide, produisant 15 à 20 t. — de de Lescide, produisant 15 à 20 t.

COMMUNE DE LORMONT.

Cette commune fournit 400 à 420 tonneaux de vins qui peuvent aller de pair avec les palus de Bassens. Ils proviennent des vignobles de Chaigneau frères, produisant 100 à 120 t. — de Fatin, produisant 60 à 70 t. — d'Euliot, produisant 40 à 50 t. — de Bruno Rivière, produisant 25 t. — de Pontis, produisant 25 t. — de Pontis, produisant 25 t. — de Jouis, produisant 20 t. — de Feulilerade, produisant 20 t. — de Foulis, produisant 20 t. — de Foundis, produisant 20 t. — de Foundis, produisant 45 t. — et de Bermingham, produisant 15 t. — et de Bermingham, produisant

PALUS DE BACALAN.

Bacalan est situé à l'extrémité nord des Chartrons et fait suite aux quais de la ville de Bordeaux. Ce palus fournit 500 à 400 tonneaux de vins rouges estimés, qui sont fermes, colorés et qui ressemblent à ceux de Montferrand. Ils sont recherchés pour les expéditions lointaines. Les vignes qui les produisent sont sujettes à la gelée. Ils valent 250 à 500 fr. le tonneau.

COMMUNE DE LA SOUYS.

Cette commune produit 400 à 500 tonneaux de vins dont la qualité se rapproche de celle des vins de Montferrand. Leur valeur est à peu près la même.

COMMUNE D'AMBÈS.

Cette commune fournit 2,400 à 2,600 tonneaux de vins rouges que l'on ne saurait classer régulièrement. Leur valeur ne dépasse guere 500 à 550 fr. le tonneau. Ils proviennent des crûs de Corbet, produisant 150 tonn .- de Gombault, produisant 150 t. - de Goudable, produisant 150 t. - de Dupuis, produisant 150 t. - de Capelle, produisant 120 t. - de Béchade-Cazaux. produisant 100 t. - de veuve Grenier, produisant 100 t. - de veuve Calvimont, produisant 100 t .- de Bosc, produisant 100 t. - du baron Béchade, produisant 80 t. - de Bonnaffé, produisant 80 t. - de J. Devez, produisant 80 t. - de H. Devez, produisant 60 t .- de J. de Gères, produisant 70 t .- de veuve Henry, produisant 50 t. - d'Izard, produisant 50 t. - de Blanda, produisant 50 t. - de Lefébure, produisant 500 t. - de La Conilla, produisant 150 t. - de Ravez, produisant 150 t. - de Princeteau, produisant 100 t. - de Roulier, produisant 50 t. - de veuve Louvel, produisant 30 t. - de Massip, produisant 60 t. - de Laurichesse, produisant 20 t. - de Jozereau, produisant 20 t. - de Leydet, produisant 20 t. - de Tronbad, produisant 30 t. - et de Lopès-Dubec, produisant 15 à 20 t.

COMMUNE DE BOUILLAG.

Cette commune fournit 500 à 600 tonneaux de vins de palus TOME v. 2

de troisiemes crás qui pourraient être mis au rang des deuxièmes, à cause de leur bonne qualité et de leur sève agréable. Ils proviennent des cràs de Barthèlemy Dupuch, produisant 200 à 250 tonn. — de Gautier, produisant 200 à 250 t. — de Trinqualy, produisant 20 à 00 t. — et de Berthinac, produisant 25 à 30 t.

COMMUNE DE LATRESNE.

La commune de Latresne produit 600 à 700 tonneaux de vins rouges de palus, colorés et corsés, prenant de la qualité en vieilissant; ce sont de bons vins de cargaison; ils proviennent des vignobles de Foussat, produisant 150 à 200 tonn. — de Pujol, produisant 80 à 100 t. — de B. Dupuch, produisant 80 à 100 t. — de Delpla, produisant 60 à 70 t. — de Bizat junior, produisant 60 à 70 t. — de Sizet junior, produisant 60 à 70 t. — de Sorbés, produisant 60 à 65 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 50 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de Maydieu, produisant 60 à 60 t. — et de 60 here de 60 à 60 t. — et de 60 à 60 t. — et de 60 here de 60 h

Öutre ses vins de palus, cette commune produit 200 à 300 tonneaux de vins rouges de côtes qui s'améliorent en vieillessant et qui valent 10 fr. par tonneau de plus que ceux de palus. Ils proviennent des cris du château Latresne, produisant 40 à 35 t. — de Comet, produisant 30 à 40 t. — de Roquey, produisant 30 à 35 t. — et de Brin de Caillou, produisant 20 à 55 t.

COMMUNE DE CAMBLANES

On récolte dans cette commune 850 à 900 tonneaux de vins rouges corsés, séveux et colorés. Ils sont propres aux cargaisons et proviennent des crâs de Blanchy, produisant 136 à 140 tonn. — de Delpla, produisant 140 t. — de Deptos, produisant 70 t. — de veuve Broussignac, produisant 55 t. — de Lacoste, produisant 70 t. — de veuve Labat, produisant 55 t. — de Bugues, produisant 55 t. — de Buan, produisant 56 t. — de Daux, produisant 55 t. — de Constant, produisant 25 t. — de Constant, produisant 25 t. — de Decuron, produisant 25 t. — de Constant, produisant 25 t. — de Constant, produisant 25 t. — de Lalanne, produisant 25 t. — de Lalonte, Deproduisant 26 t. — de Deproduisant 27 t. — de Deproduisant 28 t. — de Deproduisa

produisant 15 t.— de Prave, produisant 15 t.— de veuve Darthes, produisant 12 t.— de veuve Larroque, produisant 12 t. de veuve Dupuch, produisant 12 t.— de Dupuy-Abalan, produisant 12 t.— de Castanet, produisant 12 t.— de veuve Aneżee, produisant 10 t.— de Merignon, produisant 10 t.— de Par Promis, produisant 10 à 12 t.—de Servant Benoit, produisant 10 à 12 t.— et de quelques autres petis précolteurs.

COMMUNE DE QUINSAC.

Cette commune fournit 1,000 à 1,100 tonneaux de vins de côtes ou de palus d'une qualité recherchée pour la cargaison. Ils proviennent des crûs de veuve Kercado, produisant 60 tonn. -du baron de Conteneuil, produisant 50 à 55 t. - de Brousse. produisant 50 t. - de Duvergier, produisant 45 t. - des demoiselles Duvergier, produisant 45 t. - de Darthez, produisant 45 t. - de veuve Sabes, produisant 40 t. - de Landreau, produisant 38 à 40 t. - d'Angonnet, produisant 50 t. - de veuve Grossat, produisant 50 t. - de Jean Darthez, produisant 50 t. - de Drat de Lassalle, produisant 50 t. - de Bouffartigues, produisant 27 à 28 t. - de Balandon, produisant 20 à 25 t .- de Castanet, produisant 20 à 25 t .- de Dublanc, produisant 20 t. - des demoiselles Laduguy, produisant 19 à 20 t, - de Charles Laville, produisant 18 à 20 t. - de Montmard Raimond, produisant 18 à 20 t. - de Mervy, produisant 35 t .de Montclairon, produisant 30 t .- de Florentin Montoroy, produisant 35 t .- de Larcheveaux, produisant 14 à 15 t .- de veuve Tourtelot, produisant 14 à 15 t .- de Vallet Guillaume, produisant 12 t. - de Cochon, produisant 12 t. - de veuve Dupuch, produisant 12 t. - de Ducoudrai, produisant 16 t. - de veuve Jully, produisant 16 t. - de Raimond Belouguet, de veuve Beyron, de Bergeret, de Bonfin, de Bodet, de Guyon fils, de Laville. de Lacroix Petiton, de Liévois, de Morel, de veuve Salvy Seignouret, de Simon et de Sylvain, produisant chacun 10 t.

COMMUNE DE PLOIRAC.

Cette commune fournit 200 à 250 tonneaux de vins rouges de

palus, colorés et séveux. Ils proviennent des vignobles de Camescasse, produisant 50 à 60 tonn. — de Fieuzal, produisant 50 à 60 t. — de Hourquebie, produisant 70 à 80 t. — de Latus, produisant 18 à 20 t. — et de Sorbé, produisant 18 à 20 t.

PALUS DES VALLANTONS (COMMUNE DE St-LOUBÉS).

Le palus des Vallantons fournit 440 à 460 tonneaux de vins rouges qui ont les qualités de ceux de Bouillac et de Camblanes. Ils proviennent des crûs de Camet, produisant 50 à 60 t. — de Peyraud, produisant 40 à 50 t. — de Penotainé, produisant 40 t. — de Mérign net Bérautet, produisant 40 t. — de Fau jeune, produisant 50 à 40 t. — de Hicheri, produisant 40 t. — de Mayer, produisant 50 t. — de Gaussens, produisant 30 t. — de Mayer, produisant 52 t. — de Gaussens, produisant 25 t. — de Lataste, produisant 25 t. — de Bernatet Aymond, d'Armenaud, de Dubois, produisant chacun 20 t. — et de Labat jeune, produisant 150 t. — de Caussens, produisant chacun 20 t. — et de Labat jeune, produisant 15 t.

COMMUNE DE SAINT.VINCENT-DE-PAULE.

Cette commune fournit 1,000 tonneaux de vins rouges, semblables à ceux de Bouillac et de même valeur. Ils proviennent des vignobles de Bérard, produisant 50 t. — de Drivezex, produisant 30 t. — de Princeteau, produisant 40 t. — de Princeteau, produisant 40 t. — de Condett, produisant 200 t. — de Périer, produisant 40 t. — de Rousseau, produisant 200 t. — de veux Ribette, produisant 25 t. — et de divers autres producteaux

COMMUNE DE SAINT-LOUBÈS.

On récolte dans cette commune 1,900 à 2,100 tonneaux de vins rouges, dans des terrains forts; ils sont admis comme vins de quatrièmes palus; quelques-uns équivalent cependant aux Montferrand, entr'autres ceux de MM. Bonniot père et fils.

Ces liquides proviennent des cràs de Bonniot père et fils, produisant 100 à 110 t. — de veuve Reiguac, produisant 55 à 60 t. — de Reignac, produisant 50 à 70 t. — de Castillon, produisant 20 à 25 t. — tut, produisant 60 à 70 t. — de Castillon, produisant 20 à 25 t.

- de Dusseau, produisant 30 à 60 t.- de Gourreau, produisant 50 t. - de Lacroix, produisant 60 à 80 t. - de Penot jeune. produisant 70 à 80 t. - de Massip, produisant 100 t. - de Ferrière-Patrice, produisant 80 t. - de Blumerel, produisant 60 t. - de Dodane, produisant 60 t. - d'Eymond, produisant 60 à 70 t. - de Roy de Clotte, produisant 60 t. - de veuve Vivé. produisant 50 t. - de Coste, produisant 50 t. - des demoiselles Conte, produisant 50 t. - de Comet, produisant 150 t. - de Beguey cadet, produisant 50 t. - de Bouchet, produisant 40 t. - de Dugary, produisant 40 t .- de Guyonnet, produisant 40 t. - de Guilhem, produisant 40 t .- de Lafonta, produisant 35 t. - de veuve Cazenave, produisant 70 t. - de Faux-Malbrède. produisant 40 t. - de Villefranque, produisant 40 t. - de Pineau, produisant 50 à 60 t. - de Périer, produisant 80 t. - de Paruel-Marmer, produisant 30 t. - de Rousseau fils, produisant 25 t. - de Lesnèces, produisant 25 t. - de Berard, produisant 25 t. - de Chevalier, produisant 30 t. - de Begueyan, produisant 25 t. - de Brias, produisant 20 t. - de Galineau, produisant 20 t. - de Lartigue, produisant 20 t. - de Lataste, produisant 20 t. - de Laval, produisant 20 t. - de Mouset, produisant 20 à 25 t. - et de Mercier, produisant 20 t. Une grande partie de ces produits figure parmi les vins dits d'Entre-deux-More

COMMUNE DE SAINTE-EULALIE-D'AMBARÈS.

Cette commune fournit 1000 à 1100 tonn. de vins rouges qu'on ne saurait classer exactament. Ils proviennent des crûs de veuve Labat, produisant 100 t. — d'Andron, produisant 80 t. — de Pierre Clément Tessier, produisant 60 t. — de Dintrans, produisant 80 t. — de Fracis, produisant 40 t. — de Meydien Georges, produisant 40 t. — de Michau, produisant 30 t. — de Michau, produisant 50 t. — de Carata de Michau, produisant 50 t. — de Nauzeran, produisant 50 t. — de Dujin Emile, produisant 50 t. — de Vergés, produisant 20 t. — de Buhan, produisant 20 t. — de Bernatet, produisant 20 t. — de Dupin Emile, produisant 20 t. — de Dupin Emile Produisa

duisant 20 t. — de Giard fils, produisant 25 t. — de Labécot, produisant 20 t. — de Penot Adrien, produisant 16 t. — de Soissons Ferdinand, produisant 15 t. — de Neyraud jeune, produisant 15 t. — de Lataste, produisant 15 t. — de Lamartine, produisant 20 t. — de Dubert, produisant 12 t. — de Combret, produisant 25 t. — de Brumont, produisant 12 t. — de Combret, produisant 12 t. — de Combret, produisant 12 t. — de veuve Laurent, produisant 12 t. — de Veuve Laurent, produisant 12 t. — de Secoulle, produisant 10 t. — de Veuve Laurent, produisant 12 t. — de Secoulle, produisant 10 t. — de Veuve Laurent, produisant 10 t. — de Secoulle, produisant 10 t. — de Veuve Laurent, p

COMMUNE DIZON.

Cette commune fournit 1200 à 1400 tonn. de vins rouges classés comme quatrièmes erás et provenant des vignobles de Dufoussat, produisant 150 à 160 t. — de veuve Lefebrre, produisant 150 à 160 t. — de veuve Lefebrre, produisant 160 t. — de Constant, produisant 150 t. — de Beniold.

Pelet d'Anglade, produisant 80 t. — de Lefebrre, produisant 80 t. — de Saint-Guiron, produisant 80 t. — de Dubois, produisant 80 t. — de Constant, produisant 50 t. — de Beauduc, produisant 40 t. — de Ferilin, produisant 50 t. — de Duplit, produisant 40 t. — de Caudac, produisant 50 t. — de Duplit, produisant 30 t. — de Duplit, produisant 30 t. — de Duplate, produisant 20 t. — de Francillon, produisant 20 t. — de Produisant 2

COMMUNES DE CASTRES ET DE BEAUTIRAN-

Ces communes fournissent 600 à 800 tonn. de vins rouges, admis dans les qualrièmes palus et provenant des crûs de Déthéobon, produisant 50 t. — de Kerninon, produisant 50 t. — de Seguineau de Lognac, produisant 50 t. — de Dévesies, produisant 50 t. — de Chauran Julien, produisant 25 t. — de Faurès Joanis, produisant 25 t. — de Delarue, produisant 25 t. — de Lagarde, produisant 36 t. — de Duluc père, produisant 24 t. — de Labyaza Louisat, produisant 24 t. — de Vetwe Coussourd,

produisant 20 t. — de Gratian-Grozillae, produisant 20 t. — de Mailhe Jeanti, produisant 12 t. — de Ronat, produisant 15 t. — d'Ameau Cadet Jolin, produisant 12 t. — d'Ameau Chinelle, produisant 15 t. — de veuve Ameau, produisant 12 t. — de Leonfourque, produisant 10 t. — de Jolin, produisant 12 t. — de Leonfourque, produisant 10 t. — de Pénié, produisant 10 t. — de Value vigatiane d'autres propriétaires

VIN

Les cinquièmes crus de palus, récoltés dans des terrains bas et marécageux, sont généralement mous et communs. Ils proviennent des palus qui sujvent:

Les palus de Cadaniac et de l'Ile-S'-George

| Les paius de Cadaujac et de l'He-S'-Georges | | | | |
|---|----------|----------------------------|---------|----------------|
| | prod | lisent | | 1,500 t |
| | Le palus | de Dasque | produit | 550 à 600- |
| | - | de Cubzac et de S'-Gervais | d° | 1,400 à 1,500- |
| | _ | d'Arveyres | d° | 300 à 400- |
| | _ | de Fronsac | | |
| | _ | des environs de Libourne. | | 2,500 à 3,000- |
| | _ | de Beaurech | | 500- |
| | _ | de Cambes | d° | 350 |
| | _ | d'Arbanats | | 400- |
| | _ | de Cadilllac | | 500- |
| | | des environs de S'-Macaire | d° | 15,000- |
| | | | | |

Ces liquides sont sans corps et sans spiritueux, colorés, ràpeux et avec un goût de terroir. Ils valent moins que ceux qui précèdent. Les plus recherchès sont ceux de Verdelais, d'Aubiac, de S'-Maixans, de S'-André-du-Bois, de Lamouhe-Landiran, de Casseneuil, de Moeterrieu, de Pellegrue, de Cazaugitat, de Soussac, de Landerrouat, de S'-Gemme et de S'-Félix.

ARRONDISSEMENT DE BLAYE.

Cet arrondissement récolte environ 8,000 à 8,500 tonn. de vins rouges, la plupart mous, de couleur luoche et foncée et à goât de terroir. Quelques communes méritent cependant d'être citées; ce sont celles de Carts, de Sainte-Luce, de Saint-Paul; de Fours, de Cartelègue, de Bisson et de Saint-Andronv. où l'on

trouve les crús de Saugeron, de Charron, de Cap-de-Haut, de Labarre près de Saugeron, de Lamare, de La Beleingue, de Gontaud, de Jeanti, du château de Pardaillan, de Binaud, d'Armand Defours, de Lelièvre, de Raymond et de Débiassan.

Quand les premières qualités se vendent 180 fr. le tonneau, les secondes ne dépassent pas 160 à 165 fr., et les *paysans*, 145 à 150 fr.

a 150 ir.

COMMUNE DE PRIGNAC.

Cette commune peut récolter 400 à 500 tonn. de vins rouges, dits op palus, qui n'ont ni la finesse, ni le corps, ni le houquet de ceux du Bourgeais. Ils proviennent des cròs de Cartanet, produisant 200 t. — de Géraud, produisant 60 t. — de Durand, produisant 80 t. — de Saluce, produisant 50 t. — d'Artaud, produisant 15 t. — et de Cavignae, produisant 15 t.

COMMUNE DE CAZELLE

Cette commune fournit 250 à 300 tonn. de vins, assimilés à ceux de Prignac. Ils proviennent des crûs de Saluce, produisant 60 t.—de Soyres, produisant 50 t.—de Doris, produisant 12 t.—et de Donis, produisant 12 t.

COMMUNE DE PLASSAC

Cette commune récolte environ 650 tonn. provenant des crûs d'Arnaud, produisant 100 t. — de Papin Lagaucherie, produisant 50 t. — de Despanet, produisant 40 t. — de Bernard Octavien, produisant 25 t. — de Cadet Duvert, produisant 20 t. — de Pierre Lamand, produisant 18 t. — de Michel Banneau, produisant 18 t. — d'Ellenry Biscaye, produisant 18 t. — de Charles Dubreuil, produisant 20 t. — d'Alexandre David, produisant 12 9 t. — de veuve Binaud, produisant 20 t. — de Pierre Herré, de Guignau aînéet d'Herréjeune, produisant chacun 17 à 18 t. — de Pierre Emery et de veuve Lamand, produisant 17 t. — de dean-Baptiste Binaud, produisant 41 t. — de veuve Pelleaud, produisant 14 t. — de veuve Pelleaud, pro-

25

duisant 18 à 20 t. — de Joseph Bordes, d'Alexis Olivier, d'Henry Demons, de Sinau, de Jeantille Cugneau, de Jean Daugaron, de Fontenau, de Grégoire Bettz et de Pierre Lagune, produisant chacun 12 à 15 t. — de Lafon Binaud, de Jean Pertus et de Jean Beaudel, produisant 10 t. chacun — de Dublaix, produisant 12 à 15 t. — et de Linck, produisant 12 à 15 t.

COMMUNE DE CAMPAGNAN.

Cette commune récolte 400 à 500 tonn. de vins rouges, d'une valeur de 160 fr. le tonneau. Ils proviennent des crûs de Jean Monnereau, produisant 45 à 50 t. — de Pierre Clemet, produisant 25 t. — de Réaux, produisant 25 t. — de Pierre Fabre, produisant 20 t. — de Benard Gard, produisant 50 t. — de Benard Gard, produisant 10 à 12 t. — de Pierre Peloume, de Jean Lure, de Jean Anglade, de Tanet Romain et de Benard Gard, produisant 10 à 12 t. — de Jean Bernetière, de Jacques Féroud, de Jean Robin, de Pierre Rodin, produisant chacun 8 t. — et de quelques petits propriétaires, produisant chacun 6 t.

COMMUNE DE CIVRAC.

Cette commune récolte 700 à 800 tonn. de vins rouges et blancs inférieurs ; les premiers valent 140 fr. et les derniers sont réservés pour la chaudière. Ils proviennent des vignobles de Louis de Lamaletie, produisant 60 t.—d'Emmanuel Boyer, produisant 37 à 50 t. — de Jean-Baptiste Valentin Dufaure, produisant 30 à 35 t. — de Jacques Michaud, produisant 25 à 27 t. — de Jacques Courand, produisant 35 à 27 t. — de Jacques Courand, produisant 25 à 27 t. — de Xavier Cabanet et d'Élie Mestier, produisant chacun 20 t. — de Berniard père et de Jean Élie, produisant chacun 10 t.

Canton de Bourg.

Les vins du canton de Bourg sont moins colorés que ceux du Blayais, mais plus fins, plus corsés et supérieurs. Le commerce les divise en quatre classes, et quand il accorde 280 à 300 fr. du tonneau de la première, la seconde vaut 230 à 275 fr., la troisième 200 à 225 fr. et la quatrième 180 à 200 fr.

COMMUNE DE BOURG.

Cette commune récolte 1200 à 1500 tonneaux de vins rouges estimés, proprement dits vins de Bourg. Ils sont corsés et colorés et peuvent attendre trente années en bouteille, en acquérant un bouquet des plus agréables. Ils proviennent des crûs de Boucaud, au château du Bosquet, produisant 60 à 70 tonneaux (vin de première classe) — de Reychaud, produisant 30 à 36 t. (vin de seconde classe, 1" deuxième crû) — de Charles Barbier, produisant 115 à 120 t. (vin de seconde classe) - de Pierre Augereau, produisant 12 à 15 t. (vin de seconde classe)-d'Antoine Gaillard, produisant 12 à 15 t. (vin de seconde classe)-de Duménil, produisant 12 à 15.t. (vin de seconde classe) - de Rambeaud aîné, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe)-de veuve Galice, produisant 16 à 18 t. (vin de troisième classe)de A. Despagnet, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) - de Henriette Despagnet, produisant 12 à 19 t. (vin de troisième classe) -de Charles Bertin, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe) - de Joseph Marceau, produisant 20 à 25 t. (vin de troisième classe)-de veuve Viard, produisant 40 à 45 t. (vin de troisième classe) - de Doris, produisant 70 à 75 t. (vin de troisième classe) - de Joseph Etienne, produisant 30 à 40 t. (vin de troisième classe) - de Peychaud, produisant 30 à 35 t. (vin de troisième classe)-de veuve Olivier, produisant 15 à 20 t. (vin de troisième classe) — de Boudrefrex, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) — de Magol, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe) - de Daleau, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) - et de Pastoureau, produisant 25 à 50 t. (vin de troisième classe).

COMMUNE DE CAMILLAC.

Cette commune produit 150 tonn. de vins rouges légers, agréables et bons à mettre en bouteilles après cinq années de fût. Ils

proviennent des vignobles d'Audinot, produisant 12 à 15 t. (vin rouge de deuxième classe) — de Peychaud, produisant 12 à 15 t. (vin de deuxième classe) — de Tessier, produisant 12 à 15 t. (vin de deuxième classe) — de Leydet d'Aubie, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) — de veuve Pascault, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) — de veuve Pascault, produisant 15 à 12 t. (vin de troisième classe) — de Roy, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe) — de Gélibert, produisant 35 à 40 t. (vin de troisième classe) — de Gélibert, produisant 35 à 40 t. (vin de deuxième classe) — et de Julian, produisant 16 à 12 t. (vin de troisième classe)

COMMUNE DE LA LIBARDE.

Cette commune, réunie à Bourg comme la précédente, donne 150 à 200 tonn. de vins rouges de bonne qualité, mais qui exigent 10 années pour se développer. Ils proviennent des crûs de veure Sous, produisant 30 t. (vin de deuxième classe)—de Berniard jeune, à M. Laclotte, produisant 10 à 21 t. (vin de seconde classe) — de Monthvan, produisant 120 à 50 t. (vin de seconde classe) — de Monthvan, produisant 120 à 50 t. (vin de seconde classe) — de Veure Eyrand, produisant 12 à 45 t. (vin de troisième classe) — de veure Eyrand, produisant 12 à 45 t. (vin de troisième classe) — de Jeanneau, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe) — de Louis Bertrand, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe) — de Louis Bertrand, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe) — et de Lefort de Saint-André, produisant 25 à 30 t. (vin de troisième classe)

COMMUNE DE BAYON.

Cette commune fournit 700 à 800 tonn. de vins rouges qui peur le coltent rivaliser avec ceux de Bourg pour la couleur, le corps et le bouquet; lis doivent cependant vieillir plus long-temps pour acquéiri de l'agrément. Ils proviennent des criss de Joseph Marsaud, produisant 100 à 110 t. (vin de première classe) — de B. de Béchade, produisant 100 à 110 t. (vin de première desse) de veuve de Calvimont, produisant 100 à 110 t. (vin de première classe, 1" deuxième crii) — de Dupouy, produisant 15 t. (vin de première classe, 1" deuxième crii) — de Dupouy, produisant 15 t. (vin de

seconde classe, 1" deuxieme cri) — de Cailleux, produisant 35 à 0 t. (vin de seconde classe) — de Saint-Cricq, produisant 20 a 25 t. (vin de troisième classe, 1" troisième cri) — de Gerus, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1" troisième cri) — de Gerus, 1" troisième cri) — de veuve Malambie, produisant 58 à 20 t. (vin de troisième classe, 1" troisième cri) — de Lignac, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1" troisième cri) — de Lignac, produisant 25 t. (vin de troisième classe, 1" troisième cri) — de Crimard, dit Langlais, produisant 30 t. (vin de troisième classe, 1" troisième cri) — de veuve Guimand, produisant 20 t. (vin de troisième cri) — de veuve Guimand, produisant 20 t. (vin de troisième cri) — de Jamericq, produisant 35 t. (vin de troisième classe) — de Sou, produisant 20 t. (vin de troisième classe) — de Sou, produisant 20 t. (vin de troisième classe) — de Sou, produisant 20 t. (vin de troisième classe) — de Sou, produisant 20 t. (vin de troisième classe) — de Sou, produisant 20 t. (vin de troisième classe)

COMMUNE DE GAURTAC

Cette commune fournit 600 à 700 tonneaux de vins rouges corsés, mais plus colorés et plus rudes que ceux de Bourg et de Bayon. Ils proviennent des vignobles de Chambord aîné, produisant 50 à 60 tonn. (vin de seconde classe) - de Pastoureau, produisant 20 à 25 t. (vin de seconde classe) - de Paty, produisant 30 à 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû)de veuve Deschamps, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Jean Allard, produisant 15 à 20 t. (vin de troisième classe, 1" troisième cru) - de Prade, produisant 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Barril, produisant 45 à 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de veuve Billas, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû)-de Roy, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Vallerie-Curé, produisant 15 à 20 t. (vin de troisième classe) - de Charruau, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Dupeyrat, produisant 10 à 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Cousteau, produisant 12 à 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Pierre Laudard, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Charlot, produisant 10 à 12 t. (vin de troisième classe, 1" troisième crû) - et de IN 99

Surget, produisant 20 \pm 25 t. (vin de troisième classe, 1" troisième crû).

COMMUNE DE VILLENEUVE.

On récolte dans cette commune 800 à 1,000 tonneaux de vins rouges, assimilés à ceux de Gauriac. Ils proviennent des crûs de Verdi, au château de Mandose, produisant 30 t. (vin de deuxième classe, deuxième crû) - de Lanzac, produisant 60 t. (vin de deuxième classe, deuxième crû) - de Coise, au château de Descalet, produisant 40 t. (vin de deuxième classe, deuxième crû) - de Mémoire, au château de Barbe, produisant 70 t. (vin de troisième classe, 1et troisième crû) - de Deffieu, produisant 30 à 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - d'Espagnet, au château de Monconseil, produisant 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Roy, au château de Montus, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 1" troisième crû) - d'Allard, produisant 30 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Lévêque, à M. Luzelle, produisant 40 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - de Doriol, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1er troisième crû) - d'Arnaud de Fours, produisant 50 t. (vin de troisième classe, 4er troisième crû) -de Rolland de la Gaucherie, produisant 50 t .- de Sinan, produisant 40 t. (vin de quatrième classe) - et de Robert, produisant 30 t. (vin de quatrième classe).

COMMUNE DE SAMONAC.

Cette commune récolte 500 tonneaux de vins ronges estimés, provenant des vignobles de Gagnerot, produisant 12 0à 125 t. (vins de première classe) — de Chanud, produisant 20 t. (vin de deuxième casses, deuxième crû) — de Charnup Barrien, produisant 60 t. (vin de troisième calses, 4" troisième crû) — de Janvier Robert, produisant 50 t. (vin de troisième calses, 1" troisième crû) — de Joseph Gayet, produisant 25 t. (vin de troisième classe, 1" troisième classe, 1" troisième calses, 1" troisième calses, 1" troisième classe, 1" trois

sième crû) — de Pierre Sous, produisant 15 t. (vin de troisième classe, 1" troisième crû) — et de Jacques Émerit, produisant 12 t. (vin de troisième classe, 1" troisième crû).

COMMUNE DE S'-SEURIN-DE-BOTTEG

Cette commune fournit 200 tonneaux de vins rouges peu estimés, à l'exception de ceux de M. Roy, des demoiselles Lagrave et de M=* de Bellotte, qu'on peut placer parmi ceux de Samonac.

COMMUNE DE COMPS.

On récolte dans cette commune 300 à 400 tonneaux de vins de troisième classe provenant des crûs de Roy, produisant 30 t. (1" toisième crû) — de Garnier, produisant 30 t. (1" deuxième crû) — de veuve Quimeaud, produisant 25 t. (1" troisième crû) — de François Pauvif, produisant 30 t. (1" troisième crû) — de François pauvif, produisant 30 t. (1" troisième crû) — de Paty, produisant 30 t. — et de Garnier, produisant 30 t.

COMMUNE DE SAINT-CIERS-DE-CANESSE,

On récolte dans cette commune 400 à 500 tonneaux de vins rouges légers et très-agréshles, surtout ceux du village de Biton. Ils proviennent des crûs de Plumeau, à M. Peyrolan, produisant 50 à 60 t. (vin de deuxième classe, 5^{-se} deuxième classe, 5^{-se} deuxième crû) — de Borderon, produisant 12 t. (vin de deuxième classe, 2^{-se} deuxième crû) — de Roy (vin de deuxième classe, 2^{-se} deuxième crî) — de Roy (vin de deuxième classe, 2^{-se} deuxième cri) — de Roy (vin de deuxième classe, 2^{-se} deuxième crî) — de Borderon deuxième classe, 2^{-se} deuxième crî) — de Dupuy, produisant 25 t. (vin de deuxième classe, 2^{-se} deuxième crî) — de Dupuy, produisant 15 t. (vin de deuxième classe) — de Lamarque, produisant 15 t. (vin de troisième classe) — de de Baudoin, produisant 15 t. (vin de troisième classe) — de de Baudoin, produisant 25 t. (vin de troisième classe) — de de Baudoin, produisant 25 t. (vin de troisième classe)

COMMUNE DE MARCENAIS.

Cette commune produit des vins blancs très-médiocres que l'on convertit en eau-de-vie.

Il est des communes qui ne figurent pas dans notre catégorie et qui produisent des vins rouges très-inférieurs; ce sont celles de Mercamps, de Tauriac, de Lansac, de Pugnac, de Monthrier, de Tuillac et de S'Trojan. Leurs produits offrent peu d'intérêt au commerce.

ARRONDISSEMENT DE LIBOURNE.

Cet arrondissement donne au commerce 70,000 tonneaux de vins rouges. Les plus réputés sont ceux de Saint-Emilion; sous cette dénomination, on comprend aussi les vins des communes de Saint-Martin, de Mazerat, de S'-Christophe, de S'-Laurent, de Saint-Sulpice, de Pomerol, de Saint-Georges, de Montagne, de Nérac, de Lussac et de Puisseguin. Ces liquides sont pleins; colorés d'un rouge de rubis et d'une sève flatteuse. Les premiers cu ús ont un bouquet tout particulier. Ils gagnent en qualité en vieillissant et se conservent vingt ans sans faiblir.

Canton de Fronsac.

Ce canton produit 5,000 tonneaux de vins rouges. Nous citerons ceux de la côte de ce nom et de Canon. Ils sont colorés, fermes, capiteux et se conservent long-temps sans se décomposer.

Fronsac fournit environ 2,300 tonneaux, dont les deux tiers en vins rouges et un tiers en vins blancs.

Larivière, 500 tonneaux en partie vins rouges.

Villegouge, 1000 tonneaux presque tous vins blancs.

Galgon et Queynac, 1200 tonneaux presque tous vins blancs.

Canton de Guitres.

On récolte dans ce canton 3,500 tonneaux de vins, dont les

deux tiers sont blancs et recueillis sur des côtes. Ce sont les meilleurs du pays.

Guitres peut produire 200 tonneaux et Saint-Denis-de-Pile 2000 tonn. de vins rouges très-communs.

Bayas fournit 700 t. de vins blancs bons pour les coupages on la chaudière.

Lapouyade produit 250 t. de vins blancs spiritueux, propres à donner de bonne eau-de-vie.

Canton de Lussac.

Le produit de ce canton est de 300 tonneaux de vins blancs ou rouges corsés.

Saint-Christophe-de-Bardes fournit 500 tonneaux.

Puisseguin produit 600 t. de vins rouges, dont les premiers choix ont du corps, de la couleur et passent souvent pour des S'Emilion.

Canton de Puiel.

La récolte de ce canton s'élève à 2,500 tonneaux de vins dont la moitié est rouge. Puiol produit 500 tonneaux.

Saint-Jean de Blaignac donne 300 tonn, provenant de côtes et de bonne qualité.

Coubeyre produit 200 tonn. de vins rouges corsés et colorés et de vins blancs donx.

Vins de côtes.

Les vius de côtes sont récoltés sur les coteaux qui bordent la rive droite de la Garonne, depuis Ambarès (canton du Carbon-Blanc) jusqu'à l'arrondissement de La Réole ; ils sont généralement recherchés comme vins ordinaires. Ils sont fermes et colorés et l'âge les perfectionne. On doit préférer ceux qui sont les moins durs ; on en fait des expéditions journalières en Hollande, en Bretagne, en Normandie et vers les ports de la Baltique. Ils sont reçus pour la consommation de la marine rovale.

On admet aussi comme vins de côtes les produits des coteaux

33

qui longent la Dordogne depuis Blaye jusqu'à Fronsac. Le commerce les distingue par :

DREMIÈRES CÔTES SECONDES CÔTES.

DETITES CÔTES

Les premières côtes comprennent les vins de la côte de Canon, montant à 100 ou 150 tonneaux qui sont très-riches en couleur, fumeux et capiteux. Les vins de S'-Émilion sont colorés. spiritueux et très-agréables ; ces liquides exigent des soins minutieux pour leur conservation. Le commerce en forme trois classes : la première se récolte au château Bélair, à M, de Canolle, produisant 500 à 550 tonneaux. Les seconds crûs sont ceux de Combrets, Bouleau, Tronçon, Gaston, Jourdan, Fontemoing et Gadets, récoltant 700 à 800 tonneaux ensemble. Les troisièmes crûs sont ceux de Decazes, de Taillade, etc., et de quelques autres propriétaires récoltant 1500 à 1600 tonneaux, Quand les premiers crùs se vendent 580 fr., les suivants valent 550 et les autres 280 ou 240 francs. On dit premières côtes les vins de

Bourg, de Camblanes, de Bassens, de Quinsac et de Latresnes. Dans les secondes côtes sont compris les vins récoltés à Bourg, Floirac, Bouillac, Cenon, Carignan, Lormont, Ivrac, S'-Gervais, S'-Romain, Cambes, S'-André-de-Cubzac, S'e-Eulalies d'Ambarès, S'-Loubès et la grave d'Ambarès.

Les premières côtes se vendent 270 fr. et les secondes 250 fr. environ.

Dans les petites eôtes sont compris des vins récoltés à Bourg, S'-André-de-Cubzac, Cauderot, Verdelais, S'-Macaire et Blaye. Les meilleurs sont ceux de Cauderot, Verdelais, S'-André des-Bois, S'-Maixans, et du haut S'-Pev. Ces vins ont une riche couleur, mais ils ont du terroir, de la mollesse et de la rane. Les secondes côtes valant 230 fr., les petites valent 180 fr.

Vius de terres fortes.

Les vins de terres fortes sont récoltés dans les terrains bas du Médoc sans gravier. Ils ont peu de légèreté, de sève et de bouquet ; ils peuvent s'assimiler aux vins de palus.

Vins de Queyries. (Voyez vins de Palus, commune de la BASTIDE). TOME V.

3

La commune de ¡Doulezon produit environ 200 tonneaux de vins pouvant s'assimiler aux précédents. La commune de S*-Radegonde produit 150 tonneaux de même

La commune de S¹⁴-Radegonde produit 150 tonneaux de même qualité.

Le canton de Coutras produit 500 tonneaux dont deux tiers de vins blancs et un tiers de vins rouges de qualité très-inférieure.

La commune des Peintures produit 350 tonneaux.

La commune de S'-Médard produit 150 tonneaux.

Le canton de Castillon produit 600 tonneaux, partie en vins rouges, qui ont de la couleur et du corps et qui sont appréciés pour la marine, partie en vins blancs, liquoreux, fins, gras et recherchés.

La commune de Castillon produit 700 tonneaux.

blancs surtout ont une douceur qui est fort estimée.

La commune de S"-Terre produit 100 tonneaux.

La commune de S'Étienne de Lisse produit 85 tonneaux. Le canton de S'Foy récolte 600 tonneaux de vins rouges et blancs qui peuvent rivaliser avec ceux de Castillon. Les vins

Vins d'entre deux mers.

Ces vins se récoltent dans les cantons de Brannes, Pellegrue, Pujols, Sauveterre, Targon et Créon (arrondissement de Bordeaux), entre les deux rivières la Garonne et la Dordogne. Ils sont généralement sans qualité, verts et mous. Le cépage qui le fournit est l'enrageat et ne parvient que rarement à une parfaite maturité. Ils sont blancs, et quand on les fait avec soin, ils deviennent assez agréables en vieillissant. A partir de Créon, le sol qui se prolonge jusqu'à S-Macaire se nomme Benauge et fournit des vins trés-ordinaires, blancs ou rouges.

Un vin de Bordeaux de premier crû, parvenu à sa perfection, doit être pourvu d'une belle couleur, de beaucoup de finesses d'un bouquet suave et d'une sève embaumée. Il doit avoir de la force sans être fumeux et du corps sans être âcre. Il faut qu'il ranine l'estomac, ménage la tête, purifie l'haleine et rafraichisse la bouche. Il peut se boire à trés-forte dose sans incommoder et l'ivresse que son excès peut causer n'a rien de farouche ni de dangereux.

Le département de la Gironde est un des plus intéressants

du royaume sous le rapport des vins qu'il fournit, soit à cause des nuances infinies de leurs qualités, soit par les transactions qu'ils font naître sur tout le globe; aussi avons-nons cru devoir entrer dans des détails minutieux sur ses produits.

Vins travaillés à l'anglaise.

Les Anglais consomment beaucoup de vins d'Espagne et] de Portugal, dont lès aiment la force et la chaleur. Aussi quelques négociants préparent-ils les crûs supérieurs du Bordelais de manière à satisfaire l'exigence de ces consommateurs. Les vins sont mis dans des chais où on les soumet à une nouvelle fermentation pendant l'été, en introduisant dans chaque barrique 27 litres de vin d'Alicante ou de Benicarlo, 2 litres de l'experiment pas à tous les estomacs. Leur prix etx très-élevé à cause des frais qu'entralient les préparations où figurent quelquefois les vins de l'Hermitage, de Cahors et du Languedoc de premier choix.

TABLE DES COMMUNES

Fournissant les Vins de Bordeaux. ——

A Blanquefori 433 Bordeaux 412 Bouscat 445 Bruges 445

| Al Cilis Ter | Bruges 445 |
|---------------|------------------|
| Avensan 431 | Druges 713 |
| | C |
| R | . • |
| . 2 | Camensac 421-426 |
| Beautiran 448 | Cantenac 418 |
| Bégadan 435 | Castelneau |
| Bègles 446 | Castres 417 |
| Blagnan 437 | Caudéran |

Arcine

| 36 | VIN |
|---------------|---|
| Gissac 42 | 2 Pian 430 |
| Givrac | |
| Couquèques 43 | |
| Cussac | |
| D | Poujaux, 431 |
| | |
| Dignac 43 | |
| E | Queyrac 436 |
| Escurac | 5 S |
| Eyzines | 6 6 1 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 |
| G | Saint-Giristory 432 |
| - | — Estèphe 419 |
| Gaillan 438 | |
| Gradignan | |
| J | — Julien 417 |
| Jau | - Lambert 415 |
| | |
| L | Médard-d'Eyran, |
| Labarde 426 | Médard-en-Jalle 446 |
| Labrède 447 | - Sauveur 426 |
| Lamarque 425 | - Selves 418 |
| Lesparre 435 | - Seurin-de-Cadourne 427 |
| Léognan 445 | 2 . — Trélody 434 |
| Listrac 435 | - Vivien 438 |
| Loirac 436 | — Yzan 439 |
| Ludon 426 | Soussan |
| M | T |
| | Taillan |
| Macau 42: | T-1 |
| Margaux 41 | m 1 |
| Martillac 44 | |
| Mérignac 44: | |
| Moulis 43 | 1 Uch 439 |
| ,0 | V. |
| Ordonnac 137 | 7 |
| P | Valeyrac 435 |
| _ | Vensac 438 |
| Pauillac 416 | |
| Pessac 441 | Villenave-d'Ornon 443 |
| | |
| | |

TIN

COMMUNES CONTENUES DANS LE CINQUIÈME VOLUME.

| A | Civrac 25 |
|----------------|---------------------|
| | Comps 30 |
| Ambarės | Coubeyre 32 |
| Ambės 17 | Créon |
| Arbanats 12-23 | Cubzac 23 |
| Arveyre 23 | D |
| Aubiac | U |
| Auros 13 | Dasque 23 |
| Y D | Doulezon 34 |
| . В . | F |
| Bacalan | F. |
| Barsac 6 | Fargues 9 |
| Bassens | Floirac 19 |
| Bayas | Fours 23 |
| Bayon 27 | Fronsac 31 |
| Beaurech 23 | |
| Beautiran 22 | G |
| Birson. 23 | Galgon 31 |
| Blaye | Gans 12 |
| Bouillac 17 | Gauriac 28 |
| Bommes 6 | Guitres 31 |
| Bourg 26 | 1 |
| Brannes | 1 |
| | Ile-St-Georges 23 |
| C | Illats 10 |
| | Ivrac |
| Cadaujac 23 | Izon 22 |
| Cadillac | T. |
| Cambes 23 | |
| Camblanes 18 | La Bastide14 |
| Camillac 26 | La Librade 27 |
| Campagnan 25 | Lamothe-Landiran 23 |
| Canon 31 | Landerrouat 23 |
| Carignan 33 | Landiras 11 |
| Casseneuil | Langon 9 |
| Castillon 34 | Lapouyade 32 |
| Castres | Larivière31 |
| Cazaugitat | La Souys |
| | Latresne |
| Gérons 7 | Léognan |
| Gerona 7 | Libourne 31 |
| | |

 André-du-Bois.... 23 Vallantons..... 20 - Androny...... 23 Verdelais...... 23 - Ciers-de-Canessc...... 30 Villegonge...... 31 Christophe-de-Bardes., 32 Villenave-d'Ornon..... Sainte-Eulalie-d'Ambarès, ... 21 Villeneuve...... 29 Sainte-Foy...... 34 Sainte-Luce...... 23 Saint-Emilon. 31 Les vins de Bourg se récoltent dans la commune de

Les vins de Bourg se récoltent dans la commune de ce nom et sont compris dans les vins de palus de Bordeaux. Ils ont une belle couleur, beaucoup de corps, et en vieillissant, ils acquièrent un bouquet très-agréable; ils ontl'avantage de se conserver trente ans sans perdre leur couleur. (Voyez vins be BORDEAUX).

Vins rouges de Bourgogne.

Les vins de Bourgogne jouissent dans le commerce d'une ré-

IN 39

putation aussi grande que celle des vins de Bordeaux, à cause de la suavité de leur goût et des perfections qu'ils réunissent. On admet comme tels les vins de la Basse-Bourgogne (département de l'Yonne), de la Haute-Bourgogne (département de la Côte-d'Or), du Máconnais et du Beaujolais, récoltés, les premiers, dans le département de Saône-et-Loire, et les seconds, dans une portion du département du Rhône, formé de la Basse-Bourgogne et d'une partie de la Champagne.

Les cinq arrondissements du département de l'Yonne, qui sont Auxerre, Avallon, Joigny, Sens et Tonnerre, produisen 195,000 à 970,000 hectolitres de vins, dont le quart est consommé par la population. L'excédent est expédié dans le nord de la France et dans les pays étrangers.

Les cépages de ce département sont le pineau noir et blanc, le tresseau ou véro, le samoreau, le mélier, le gonais, le ronçain et le gammai. Ce dernier cépage a porté tort à la réputation des vins de Bourgogne, car il gâte les vins fins.

Les vins rouges de première classe se récoltent à Dannemoine, à une lieue de Tonnerre, sur la côte des Olivotes, où l'on trouve les crûs de Mont-Savoye, de Painsot et de La Chapelle.

Les vins de l'arrondissement de Tonnerre rivalisent avec ceux-ci. Ils proviennent des crùs de Pitoy, des Perrières, des Préaux, des Grandes-Poches, des Basses-Poches et des Charloux.

Ces liquides sont colorés, corsés, spiritueux, fins, délicats, séveux et fort agréables. Ils n'égalent cependant pas ceux de la Haute-Bourgogne. Ils acquièrent de la qualité en bouteille, après trois aunées de fût.

Les vius rouges d'Auxerre de première classe se récoltent sur la grande montagne de même nom, où se trouvent situés les vignobles de La Chainette et de Migraine. Le premièr donne des vius généreux, fins, délicats, avec une sève et un bouquet très-agréables; le second donne des vins moins délicats, qui ont plus de corps et de spirituenx et qui sont plus susceptibles de supporter les voyages.

Les vins rouges d'Auxerre de deuxième classe se récoltent dans les vignobles de la grande côte qui environne cette ville. Les plus estimés sont ceux des clos de Clairon, de la Chaînette, de Boivin et de Migraine, de Judas, de Pied-de-Rat, de Rosoir, de Quétard, de Chapotte, de Champeaux, de Boussicat et des Hes.

On comprend dans les deuxièmes classes de vins, à Tonnerre, les vins des vignobles nommés les Beauvais et les Pertuis-Bateaux, et ceux qui ont été faits à Épineuil, dans les vignobles des Hautes-Peches, de la -Haute-Perrière, du Buisson, des Corbières-Moreaux, des Champs-Soins, des Bridaines et de Derrière-Quiney. On prépare dans cette commune des vins mousseux très-estimés.

Iraney, près d'Auxerre, fournit des vins qui ne le cèdent pas à ceux qui précèdent. Ils sont récoltés sur la côte de la Palotte, où se trouvent les clos de la Chainette, du Paradis, de Bergère, des Cailles et des Veurs-Chassés. Les vins de la commune de Dannemoine, et principalement ceux des vignobles nommés les Craies, les Lorraines et les Marguerites, rivalisent avec ceux-ci. La commune de Coulange-la-Vineuse fournit d'excellents vins rouges qui figurent avec avantage dans les vins de deuxième classe, principalement ceux dits cuvée du seigneur. On cita aussi comme très-bons dans cette contrée les vins de Chapoté, du Taureau, de S'-Nitasse, de Chauvent, de Montembasse, des Côtes-Chaudes et de Poiri.

La troisième classe des vins de Basse-Bourgogne est fournie par les vignobles qui enfourent Avallon. Les plus réputés sont ceux des côtes d'Annay, de Rouvre, du Vault, du Champ-Gachot, de Tarrot et de Monfol.

Vézelay et Givry, près d'Avallon, donnent des vins qui ne le cèdent pas aux précèdents. Ils sont faits à la Giraude et au closde Vézelay.

Vincelotte, Avallon, Vézelay, Joigny et Givry fournissent des vince rouges qui figurent avec cenx qui précèdent et qui sontrécoltes sur des coteaux exposés au midit. Le plus célèbre est cloud ES-Jacques, qui donne des vins légers, délicats, fins, séveux et parfumés; celui des Tuées vient ensuite; il est peu coloré, sec, vif et spiritueux. Le vergenartiu est plus faible, mais il a plus dénesse et de moelleux. Le crid de Migraine fournit un vin coloré, corsé et parfumé. Les vins de Souvillier et du Calvaire ont une belle couleur, de la moelle et du bouquet. On cite aussi les vins de couleur, de la moelle et du bouquet. On cite aussi les vins de

la Belle-Fille, à Jussy, de la Vieille-Plante, à Pontigny, près d'Auxerre, du clos du Château, à Tronchoy, du Veau, à Cheney, des Loumonts, à Molosme, du Clos, à Vaulichères, et des Devoirs, à Molosme.

La quatrième classe de ces vins est formée par les produits de Cheney Vaulichères, Tronchoy et Molosme, près de Tonnerre. Ces liquides ont une bonne couleur, du corps et du spiritueux. Ils sont fort agréables comme vins quotidiens.

Jussy, Cravant, Vermanton, Saint-Bris, Arcy-sur-Cure, Pourly et Pontigny, aux environs d'Auxerre, fournissent, comme les précédents crûs, des vins bons pour l'ordinaire.

Joigny, Saint-Bris, Arcy-sur-Cure, Pourly, Véziennes, Junay, Saint-Martin-sur-Armancon, Commissey, Neuvy-Sautour et ses environs récoltent des vins rouges de bon goût, surtout ceux des coteaux Chaude-Puce, Sonnerosse, Saint-Thibault-aux-Poules, les clos les Chauffours, les Magdeleines, les Mignonnettes et les Chambugles. Ils se conservent et acquièrent de la qualité en vieillissant, surtout ceux de Montqueue. Ceux des crûs inférieurs ont un goût de terroir fort désagréable.

Les vins de Sens et dés communes de Paron, de Villeneuvele-Roi, de Saint-Julien-du-Saut, de Marsangy, de Rousson, de Collemiers, de Rosov, de Gron et de Véron sont inférieurs et s'utilisent à Paris

Vins blancs de Bourgogne.

Parmi les vins blancs des environs de Tonnerre, on distingue le crû nomme Vaumorillon, dont le corps, la finesse et le spiritueux peuvent disputer le pas aux cuvées de Meursault, dans le département de la Côte-d'Or. On cite encore à Epineuil le crû des Grisées, à Chablis, et ceux des clos de Valmur et des Grenouilles, plus doux et plus délicats que le précédent, mais moins spiritueux et plus faibles. Les crûs de Vaudésir, Mont-de-Milieu et Bouguereau donnent des vins limpides et blancs qui ne doivent être mis en bouteille qu'après deux années de fût.

Les meilleurs vins blancs de Tonnerre, destinés à la préparation champenoise, sont ceux de Dannemoine et d'Epineuil.

La deuxième classe de vins blancs se récolte aux environs d'Auxerre, dans les communes de Milly, de Chichée, Poinchy, de

Fontenay, de Fiay et de Maligny. On cite les crûs estimés des Charloups, des Beauvais, des Youtois, de la Maison-Rouge et des Bridennes. Ces vins ont beaucoup de montant et un trèsbon goût. On met au même rang les secondes cuvéesde Chablis et les crûs de Vosseyeros, de Chapelot, de Vauvilien, de Laprouse, de Volauvent, de Lepinotte, du Bane-du-Clos, des Champs, de Saint-Bris, des Chaussans, de la Voie-Blanche, de la Poire et de Blamir

Dannemoine et Fley donnent des vins qui ont beaucoup de mérite.

La troisième et la quatrième classe des vins blancs sont fournis par les communes de Roffey, de Sérigny, de Bernouli, de Vézannes, de Tissey, de Chemilly, de Diè, de Tanlay, de Courgy, de Poilly, de Lignyle-Chatel, de Villy et de Bennes. On cite entr'autres les cris de la Vigne-Noire et de Geute-Soleil.

Les vins du département de l'Yonne se traitent en partie à Auxerre, Chablis, Tonnerre, Avallon, Joiguy et Villeneuve-le-Roi. Ils sont renfermés dans des tonneaux nommés feuillettes, contenant 136 litres. Les achats se font au muid, composé de deux feuillettes.

Vins de Haute-Bourgogne.

La Côte-d'Or, qui a donné son nom à un département, est une chaîne de montagnes qui se succèdent depuis Dijon par Nuits jusqu'à Mãoon, et où se récoltent les vins fins de la Haute-Bourgogne. Ceux de l'arrondissement de Beaune n'ont de rivaux que les vins de Bordeaux.

Le commerce divise ces liquides en trois catégories : la première comprend ceux de la côte de Nuits et de l'arrondissement de Dijon; la seconde, ceux de la côte de Beaune et de cet arrondissement, nou compris le canton de Nuits; et la troisième, ceux de la côte Châlonasise.

Voici les crûs les plus renommés qui fournissent les vins rouges: La **Romanée-Conti**, dans le canton de Nuits, prés de Dijon, donne un vin rare et distingué par sa couleur, son arôme parfait, son spiritueux, sa délicatesse et son goût exquis.

Le Chambertin, dans la commune de Gevrais, près de Di-

jon, produit du vin excellent qui réunit la couleur, la sève, le moelleux, la finesse et le bouquet.

- moeneux, la miesse et le bouquet.

 Le **Richebourg**, dans la commune de Vosne, près de Dijon,
 donne un vin qui s'approche de celui de Romanée-Conti, mais
 qui est plus coloré et moins délicat. Il est séveux et parfumé.
- Le Clos-Vougeot, dans la commune de Flagey, près de Dijon, produit du vin semblable aux précédents, mais plus spiritueux, surtout quand il est récolté sur les hauteurs.
- La **Romanée de Saint-Vivant**, à Vosne, produit du vin un reu inférieur au Romanée-Conti.
 - La Tache, dans la même commune, produit du vin supé-
- rieur au précédent, qui se conserve long-temps.

 Le **Saint-Georges**, dans la commune de Nuits, près de Dijon, fournit du vin qui ressemble au Chambertin, quojque in-
- férieur. Il a plus de couleur, de goût, de corps et de moelleux. Le Corton, commune d'Aloxe, près de Beaune, produit des
- vins qui peuvent rivaliser avec ceux de S' Georges; ils ont même plus de moelleux, de couleur, de corps, de sève et de bouquet. Après ces sept crûs distingués se rangent quelques vignobles
- Après ces sept crès distingués se rangent quelques vignobles dignes d'être cités; ce sont le clos de Prémeau et les Porets(commune de Nuits); le Mussigny, les Bonnes-Marces et les Véroilles (commune de Chambolle); les clos du Tart et de La Roche (commune de Morey); les clos Marjot, de la Martroie et de Saint-Jean (commune de Chassagne).

Les vins rouges de deuxième classe sont récoltés dans les communes suivantes :

Vosne, près de Nuits, donne des vins délicats provenant des crùs de la Tache, des Échezeaux et de la Grande-Rue.

Nuits près de Beaune, donne des vins très-estimés, récoltes dans quelques vignobles remarquable et désignés comme de première cuvée. On les fait passer souvent pour des Saint-Georges.

Prémeau, Chambolle, Meursault, Pomard, Beaune, Morey, Savigny et Volnay fournissent des vins qui ne différent entr'eux que par de légères nuances dans la couleur. Ils sont tous de bon goût.

Les vins rouges de troisième classe sont fournis par les communes de Chassagne, près de Beaune, de Gevrais, près de Dijon, d'Aloxe, près de Beaune, de Savigny, de Santenay et de Chenove.

Les vins rouges de quatrième classesont fournis par les communes de Mercurey, de Touches, d'Estroyet, de Bourgneuf, de Givry, de Saini-Martin, de Rully et de Saini-Dèsert. Ces contrées sont situées près de Châlons-sur-Saône et fournissent des vins plus ou moins agréables.

Les vins de cinquième classée sont fournis par les communes de Montagny, de Chenove, de Buxy, de Saint-Vallerin, de Saules, de Jambles, de Saint-Jean-de-Veaux et de Saint-Marc. Sont compris dans cette catégorie les vins des cuvées inférieures des vignobles déjà cités.

Les vins rouges communs sont fournis par les vignobles de l'arrondissement de Châtillon-sur-Soine (département de la Côted'Or). Ils sont assez recherches pour les coupages.

Vins blanes.

Les vins blancs de première classe sont fournis par la commune de Puligny, près de Beaune, oi l'ont trouve les cris de Mont-Bachet ainé, de Chevalier Mont-Bachet et de Bâtard Mont-Rachet. Ils ont du corps, du spiritueux, de la finesse, un goût de noisette très-agrèable et une sève accompagnée d'un houquet dont la force et la suavité les distinguent des autres vins blancs de la Côte-d'00.

Les vins blancs de deuxième classe sont fournis par la commune de Meursault, près de Beaune, où l'on trouve le coteau renommé de la Perrière et les cris de la Combette, de la Gouted'Or, de la Genévrière et des Charmes. Ils sont souvent admis comme des vins de Mont-Rachet. Les vins blancs de troisième classe sont fournis par les com-

munes de Meursault et de Puligny. Ils sont corsés, spiritueux et d'un joil bouquet. On cite les viguobles dits le Rougeot et le Blagny.

Les vins blancs de quatrières alorse sont four-

Les vins blancs de quatrième classe sont fournis par les secondes cuvées des vignobles de la commune de Meursault.

Les vins blancs de cinquième classe sont fournis par les troisièmes cuvées de Meursault et par les communes de Montagny, de Chenove, de Buxy, de Saint-Vallerin, de Saules, de Bouzeron et de Givry, qui environnent Châlons.

Le commerce des vins de la Haute-Bourgogne se fait à Dijon,

à Gevrais, à Nuits, à Beaune, à Chagny, à Chalons-sur-Saône et à Givry.

Le Jonneau en usage se nomme demi-queue et contient 228 litres. Le vin de cette contrée se vend à la queue. On le loge aussi dans des quarts de queues ou feuillettes de 114 litres. Les demi-queues de Châlons ne contiennent que 220 litres.

Le département de Saône-et-Loire, formé d'une partie de la Haute-Bourgogne et du Mâconnais, est divisé en cinq arron-dissements qui sont : Mâcon, Autun, Charolles, Louhans et Châlons-sur-Saône. Les produits de ces localités ont été admis par le commerce comme vins de Bourgogne et du Beaujolais, quoique ne pouvant prétendre à une perfection égale. Il en existe qui méritent d'être cités; on en forme quatre classes.

La première est fournie par la commune de Romanèche, près de Màcon. Les crûs les plus estimés sont ceux du Moulin-à-Veut, du Hameau, des Carquelins et des Labories. Ces vins sont fins, délicats, très-légers, pourvus de beaucoup de spiritueux, de sère et de bouquet. Viennent ensuite les crûs de la Rochelle, des Vrillats, de la Tour-du-Biefs, des Michelons, des Michots et de la Cave. Ils sont riches en couleur, plus corsés et plus spiritueux qu'e les précédents, mais moins séveux et moins parfumés. Ces liquides, dits de Mâcon, sont de très-hons vins ordinaires.

La seconde classe, fournie par le canton de Beaujen, près de Villefranche, comprend des vins fort agréables. Ont els es cris de Mœuriers, du Vivier, des Carants, des Charmilles, de Lachapelle-des-Bois, des Dèduits et des Ponciers. La commune de Lachapelle-Guinchy, près de Màcon, donne des vins légers, spiriteux et agréables, entr'autres ceux des vignobles dits leg Bocarts, Deschamps, les Gaudelins, Jean Lorons et Daroux.

La commune de Romanèche, près de Màcon, fournit des vins délicats, surtout ceux des crûs de Lapierre, des Gimarets, de Brennets, des Perrelles, de Maisonneuve, des Guillates, de la Rivière et des Fargets.

La troisième classe est fournie par les communes de Lancié, Brouilly, Odenas, S'-Lager, Julliènas, Cheroubles, Morgon, S'-Étienne-Lavarenne, Juilly, Emeringes et Davayé. Ces vins sont colorés, corsés et spiritueux. Les quatrièmes classes sont fournies par les communes de Lachassague, de Villières, de Régnic, de Lantignie, de Quincié, de Marchand, de Durette, de Montmélard, de S'-Fortin, de Charancey, de Charnay, de Vaurenard, de S'-Amour, de Chetragny, de Chasnes, de Laisnes, de S'-Vérand, de Loché, de Vinzelles, d'Origny, de Sancé et de Sennecé; leurs produits sont ordinaires et communs.

Vins blanes.

Les premières classes sont fournies par les communes qui entourent Mâcon. Dans celle de Solutré on trouve le crû estimé de Pouilly dont les vins fumeux sont moelleux, fins, corsés et agréables; rient ensuite le crû de Fuissey qui a moins de spiritueux.

Les deuxièmes classes sont fournies par les communes de Chaintré, de Solutré et de Davayé, près de Mâcon. Ces vins sont nlns faibles.

Les troisièmes classes sont fournies par les communes qui environnent Màcon; ce sont Vergisson, Vinzelles, Lonchamp, Charnay, les Certaux, S'-Verand, Pierre-Clot, Bussières, S'-Martin. Leurs produits sont durs et très-ordinaires.

Le commerce de ces vins se fait sur les vignobles et principalement à Mâcon, à Villefranche, à Beaujeu et à Belleville.

palement à Mâcon, à Villefranche, à Beaujeu et à Belleville. Le tonneau en usage, nommé pièce, contient 213 litres. On vend le vin à la botte, composée de deux pièces.

TABLE DES ARRONDISSEMENTS ET DES COMMUNES

fournissant

Les Vins de Bourgogne.

| Aloxe | |
|---------|----------------|
| Auxerre | 45 46 42 |
| Avallon | 12 |

Le **viu de Brane** est un vin blanc de première classe récolté à Turckeim, près de Colmar. Il est sec et possède du corps, du spiritueux et de la sève. Il se distingue par un goût de noisette plus ou moins prononcé.

Villy...... 42

Vinzelles...... 46

Volnay...... 43

Etienne..... 45

Jean-de-Vaux..... 44

Julien-du-Saut. 41

Lager...... 45

Marc. 44

Le vin de Branne-Mouton est un vin rouge qui figure

VIN - 49

dans les vins de Bordeaux et qui est produit par le vignoble de ce nom, situé à Pauillac, en Médoc, et appartenant à M. Thuret; il est désigné comme un deuxième crû de ce canton. On lui donne une valeur de 1800 à 2,000 fr. le tonneau.

Le vin de la Bresse est fourni par le departement de l'Ain composé de cinq arrondissements qui sont: Bourg, Belley, Gex, Nantua et Trévoux. Ils fournissent 500,000 à 600,000 hectolitres de vins, dont la moitié se consomme sur les lieux et l'autre est transformé en eau-de-vie.

Ces vins sont très-ordinaires. On cite comme les meilleurs ceux des environs de Seyssel, qui ont une belle couleur rouge et un goût agrebble. Viennent ensuite ceux de Belley, qui sont colorés, spiritueux et qui se conservent assez hien. Geux de Trévoux, quoique communs, sont de bonne conservation; aussi les fait-on souvent passer pour des vins du Beaujolais et du Mâconnais. Ceux des coteaux des environs de Bourg et enfin ceux du cri du Revermont sont agréables; les autres sont plats et ont un goût de terroir.

Le vin blanc de Seyssel se fait avec le raisin nommé roussette, qu'on laisse légèrement pourrir. Il est d'assez bonne qualité. Celui de Pont-de-Veyle, près de Bourg, est faible, mais agréable.

Les fûts en usage, nommés pièces, contiennent 185 à 248 litres. On se sert aussi de queues de 250 à 273 litres.

Les vins de Bretagne sont fournis par les cinq départements qui représentent cette ancienne province: La Loire-Inférieure, le Morbihan, le Pinisère, les Côtes-du-Nord et l'Ille-Vilaine. Ils produisent des vins communs et presque tous blancs. La Loire-Inférieure seule possède des vignobles importants. Le Morbihan et I'lle-et-Vilaine en ont très-peu et les deux autres n'en possèdent nullement et ne fournissent que du cidre.

Le département de la Loire-Inférieure se divise en cinq arrondissements, qui sont: Nantes, Ancenis, Château-Briant, Paimbearf et Savenay. Il produit 140,000 à 150,000 hectolitres de vius blancs. Un quart est consommé par la population, un quart est exporté à Paris et une moitié est convertie en eau-de-vie.

Nantes, Ancenis et Savenay fournissent beaucoup de vins rouges, très-inférieurs.

uges, tres-interieurs.
Le département du Morbihan, composé de quatre arrondisse-

ments, Vannes, Lorient, Ploermel et Poutivy, produit 1,000 à 1,200 hectolitres de vins inférieurs à ceux de Nantes.

Le département d'Ille-et-Vilaine, composé de six arrondisse.

Le département d'Ille-et-Vilaine, composé de six arroudissements, Rennes, Fougères, Montfort, Vannes, Redon, S. Malo et Vitrè, produit 4,000 à 5,000 hectolitres de vins blancs trèscommus. Les moins mauvais proviennent des environs de Redon. Ils sont légers et ressemblent à ceru de Vantes.

Les tonneaux en usage se nomment barriques et contiennent 228 litres pour les vins et 456 litres pour les eaux-de-vie qui s'exportent en Angleterre.

Les vins de Brie et de l'He-de-France sont produits par les quatre départements de l'Oise, de la Seine, de Seine-et-Oise et de Seine-et-Marne.

Le département de Seine-et-Oise fournit 550,000 hectolitres de vins communs, blancs ou rouges, récoltés dans les six arrondissements qui le composent, savoir : Versailles, Corbeil, Etampes, Mantes, Pontoise et Rambouillet. Dans les vins rouges onte ceux de la côte des Célestins auxquels on accorde du corps et de l'agrément. Les vins d'Athis, près de Corbeil, sont légers, agréables et supérieurs aux antres productions des vignobles du département. La commune d'Argenteuil (centon de Versailles) no produit que des vins inférieurs et désagréables qu'on réserve à l'alimentation de Paris.

a falmentation de Faris. En fait de vins blancs, on cite ceux des vignobles de Mignaux, commune de Villaine, près de Versailles; quelques amateurs les comparent à ceux de Champagne; ceux d'Andresy ne sont estimés que dans le pars, où ils se consomment en grande partie.

Les tonneaux en usage se nomment pièces et contiennent 228 litres. A Mantes-sur-Seine, le vin se vend au muid, composé de deux feuillettes de 155 litres chacune. Dans les autres vignobles de Paris, on emploie de vieux tonneaux de toute forme et de toute dimension.

Le département de l'Oise peut fournir 75,000 hectolitres de vins rouges et blancs de basse qualité, qui supporteul difficilement les transports et ne peuvent se conserver plus de deux ans. Les moins mauvais en rouges sont ceux de Clermont, de Beauvais, de Compiègne et de Senlis. En fait de blancs, ou cite ceux de Mouchy-S-Eloi, du canton de Liancourt et de l'arrondissement de Compiègne. Les tonneaux en usage sont des muids de 304 litres.

Le département de la Seine fournit 130,000 hectolitres de vins de mauvaise qualité, acides et peu recherchés. Ils sont récoltés aux environs de Paris, à S'-Denis et à Secaux.

Les vins de Biseaye, sur le golfe de Gascogne, sont verts, àpres, sans corps et tans spiritueux; cela provient du mauvais choix de la vendange et de la manière de la préparer. On les consomme dans les cabarets du pays. Quelques particuliers cependant en obtiennent d'assez agréables. On cite ceux de Vittoria ou de Pedro-Ximénés.

Le **Vin Buza** est un vin cuit fabriqué dans la province de Lepsguine, dans les hautes montagnes du Caucase. Cette liqueur fait les délices des Lesghis qui habitent ces contrées, situées entre le Daghestan et le Noucha, au bord de la rivière d'Alazan. Ce liquide se vend en touques de 4 litres à Tiflis, capitale de la Géorgie russe.

Les vins de Cahors sont fournis par le département du Lot, divisé en trois arrondissements, qui sont : Cahors, Figea et Gourdon. Des 400,000 hectolitres de vins qu'on y fait, la moitié se consomme sur les lieux et le restant est livré au commerce ou covrett en ean-de-vie estimée.

Ce département fournit des vins noirs, des vins rouges dans tout leur corps et des vins rosés.

Pour obtenir le vin noir, on soumet à la pression les raisins provenant du cépage nommé auxerrois. Il donne un sue d'autant plus coloré qu'on a fait d'avance preser le raisin dans un four. On fait quelquefois bouillir le moût avant de l'introduire dans la cure et on y ajoute de l'esprit de vin

Les crûs les plus réputés pour ces produits sont situés dans les communes de Savanac, Mel-la-Garde-de-S-Henri, de Parnach, de S'-Vincent, de la Pistoule, de Camy, de Luzech, de Lebas, dans les cautons de Luzech, de Prevnsac et de Limoges.

Les vins rouges dans tout leur corps sont faits indistinctement avec les raisins provenant des cépages rouges ou blancs. Quoique moins rouges que les vins noirs, ils sont corsés, spiritueux et d'un bon goût.

Le vin rosé provient des raisins blancs et noirs, étrangers

an cépage auxerrois, passés sur le marc de ce dernier, après qu'on en a retiré le vin noir. Il est peu corsé et assez agréable au goût. Il se consomme presque en totalité dans le département du Lot où le vin blanc circule neu.

Le tonneau en usage est la barrique de 228 litres, empreinte à l'extérieur et au fer chaud de la marque Cahors.

Le vin rouge des Cailles se récolte sur les côtes de ce nom, près d'Irancy, à dix kilomètres d'Auxerre. Il est de seconde classe, quoique fin et délicat, et bon à mettre en bouteille 'au bout de quatre aus.

Les vius de la Calabre sont produits par les royaumes de Naples et de l'Oscane. Ils sont de liqueur, très-sitmée et de couleur très-foncée. Ceux de Naples sont les plus montés en couleur, mais les moins doux et les moins agréables. Le lacrymachristi est le meilleur crû de ces contrées; il se récolte près du mont Vésure, sur un sol de lave; il est liquereux et fin et réunit à une belle couleur rouge un goût et un parfunt exquis. On cite ensuite le vin muscat, dout la couleur est ambrée, le goût fin, délicat et très-parfumé. En troisième ligne, on range le vin gree, sinsi nommé de ce que le cépage qui le produit fut tiré de la Grèce.

Les collines qui environnent le lac Averne, entre Pouzzol et Boïa, et les montagnes qui entourent Sainte-Marie-de-Capoue produisent d'excellents vins de liqueur, rouges et blancs, qu'on confond souvent avec les précèdents.

Les vins de la Calabre citérieure, récoltés sur le territoire de Carigliano, aux environs du golfe de Tarente, et nommés vins muscats, possèdent un goût de fenouil qui est très-recherché dans leur qualité.

dans leur qualité.

Bari, Tarente et Francavilla, près d'Otrante, produisent des vins muscats excellents et des vins ordinaires de bonne qualité.

La Calabre ultérieure donne aussi des produits dont la qualité varie suivant les procédés de leur fabrication. Quelques-uns ressemblent aux vins de Bourgogne. Ils ont de la liqueur.

Aux Champs-Élysées, près de Baïa, on récolte des vins rouges et blancs excellents. Les premiers ont une couleur foncée, et ont, comme les seconds, du corps, de la finesse et un parfum agréable. On les renferme dans des caisses, rangées dans des caves..

Ces liquides arrivent en bouteilles de forme anglaise, plus ou moins ecrasées à leur goulot, et contenant environ trois quarts de litre.

Les fûts en usage à Naples sont le barillo, contenant 42 litres, la botta, contenant 508 litres, et le carro, composé de deux bottas. Le fût en usage en Calabre est la salma, contenant 504 litres 68/100. Le fût en usage dans la Pouille contient 15 litres et la salma équivaut à 154 litres.

Le crù d'Espagnac, près de Béziers, prépare un vin nommé calabre, avec le moût du raisin museat, dit picardan. On y ajoute de l'esprit de vin, ce qui produit un vin liquoreux et trés-spiritueux, qui sert à donner de la force et de la couleur aux vins faibles.

Le vin du Calvaire est récolté dans la Bourgogne, dans le vignoble de ce nom. Il possède une belle couleur rouge, du corps, de la moelle et un goit agréable. On le laisse peu fermenter. Il est potable et bon à mettre en bouteilles après deux aunées de fût. Il est apéritif et capiteux, mais ses vapeurs se dissipent promptement.

Le vin de Calinus se récolte à Aschaffenbourg, en Bavière (Bas-Mein). Il est blanc, liquoreux et, quoique de troisième classe, très-recherché par les Allemands à cause de sa vinosité et de sa saveur.

Les vius des Cauaries sont récoltés sur les sopt iles de ce nom, dans les latitudes septentionales du 27^{ed} degré, 30 minutes et du 29^{ed} degré 26 minutes nord. Ce sont Lancerotte, Fortaventura, Canarie, Ténériffe, Gomère, Palme et Fer. On les nommait autreios ites fortantes , à cause de leur fertilité. Elles produisent des vins secs et liquoreux, imitant ceux de Madère, mais moins corsés et inférieurs en qualité.

L'ancerotte donne des vins légers, secs, piquants et presque en totalité convertis en eau-de-vie.

Fortaventura produit 200 pipes de vins supérieurs aux précèdents, mais inférieurs à ceux des autres îles.

Canarie fournit de très-bons vins de liqueur qui peuvent s'assimiler au malvoisie par leur goût et leur qualité. Ils sont

fins, délicats et parfumés, mais moins corsés que ceux de Ténériffe. On en expédie 900 à 1000 pi_les tous les ans aux Indes-Occidentales.

Ténérille fournit au commerce 22,000 pipes de vins, produits par les mêmes cépages que ceux de Madère et qui sont vendus comme ceux de cette provenance. Les mélleurs sont ceux d'Orotava, de Tecaronte et de Matanza à deux lieues de Laguna. Les vins de Téguina, à trois lieues nord-ouest de Laguna, sont blancs et réguina, à trois lieues nord-ouest de Laguna, sont blancs et Madère, quoique moins corsès et moins parfumés. Ils gagnent beaucoup à être transportés dans les climats chauds. Le milvoisie de cette ille est un vin liquoreux, fin, parfumé et très-agréable, qui se conserve long-temps. Il est moins délicat que le malvoisie de Madère.

Gomère, à six lieues de Ténèrisse, fournit 1100 pipes de vins faibles, peu ou point spiritueux, piquants, blancs et limpides comme de l'eau de roche. Après deux ans de fût, ils sont souvent fort agréables.

Palme fournit des vins qui, quoique bons, ne peuvent être comparés à ceux de Ténériffe. Ils sont secs, jaunes et peu corsés. Le malvoisie est moins doux et peu fort, mais après trois ou quatre ans, il prend un bouquet prononcé qui rappelle l'odeur de la pomme de pin. Dans les climats froids, ces liquides tournent à l'airee.

Fer, au sud de Palme, fournit des vins rares, mais de bonne qualité. Ils se consomment sur les lieux de production. Le plus réputé est celui de la vallée de Jolfo.

La mesure en usage dans les fles Canaries est l'acroba, coutenant 16 litres 7/100 et les pipes de 483 litres. Santa-Gruz est le principal entrepôt de tous ces vins et le centre du commerce de cet archipel, où les vaisseaux européens relâchent ordinairement.

Les vins de Candie sont récoltés dans les trois pachalicks ou gouvernements, dont les chefs-lieux sont Candie, la Canèe et Rétimo, Quand Venise avait cette il es sous a dépendance, on évaluait sa production à 200,000 harils de malvoisie; depuis qu'elle appartient à la Turquie, sa récolte est fort restreite. On y fait des vins rouges et blancs qui laisent peu à désiret

et qui ont du corps, de la finesse et du bouquet. Ils se conservent long-temps. Les meilleurs sont ceux des Caloyers, moines grees établis à une demi-lieue de la Canée, sur les collines du mont Ida. Les vins de Kissamos, d'aix lieues de la Canée, sont rouges, légers et très-agrèables. Les Grees et les Musulmans en font une grande consommation. Les négociants du pays ont soin d'y introduire du sel, du plâtre et de la chaux, pour leur donner un montant que les Turcs recherchent.

Les mesures en usage dans ces contrées sont le mistalo, qui contient 11 litres, et la botta, qui en contient 90.

Les vins de Canou sont récoltés dans les vignobles de la côte de ce non, au nord de Libourne, ville principale du département de la Gironde. Ces vins sont rouges, três-colorés, fermes et très-capiteux Ils acquièrent en vieillissant beaucoup de finesse. Les mélieurs vignobles sont ceux de MM. Boyer et de Saint-Julien, de Bary-Berthomieux, de Gombaut et de Lavalade. (Voyez VINS DE DORDEAUS.)

Les vius de Carbonuleux sont récoltés dans le vignoble de ce nom, siné dans la commune de Villenaved-Ornon, aux environs de Bordeaux. Ils sont blancs et du premier crû de graves. Ils possedent un bouquet agréable qui rappelle celui des vins du Rhin et une sève particulière. Ils sont plus légiers que les vins de Sauternes, de Bommes et de Preignac, moins liquoreux, moins capiteux et aussi délicats.

Les vins rouges de même provenance sont d'excellente qualité. Ils ont du corps, du houquet et une sève agréable qui les fait assimiler à certains vins de Bourgogne du premier ordre. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les wins de Canteperdrix sont récoltés dans les environs de Beaucaire. Ils sont rouges, peu foncés, fins, légers, spiritueux et très-agréables.

Les vins de Cantemerle se récoltent à Macau, commune du Médoc. Ils ont beaucoup de couleur, de corps et de fermeté. (Voyez vins du médoc).

Il existe aussi des vins d'Italie, nommés de Cantemerle, qui se récoltent dans la Chantagne, le long du Rhône, depuis le lac de Bourget jusqu'à l'embouchure du Fier. Ce liquide est bon ordinaire et plus ou moins coloré et corsé. Il s'assimile aux vins de quatrième classe de la Haute-Bourgogne.

Les vins de Careavellos sont blancs, liquoreux et récoltés en Portugal. L'Angleterre les nomme vins de Lisbonne et l'Allemagne vins portugais. Ils sont agréables spiritueux et parfamés. Les vins rouges sont récoltés entre Oeiras et Carcavellos, sur des pentes douces, à peu de distance de la mer. Ils peuvent être mis au rang des deuxièmes classes de vins de liqueuir.

Les vins rouges de cargaison figurent dans la troisième classe des vins fournis par les environs de Montpellier. (Voyez vins du Languedoc).

Le vin de cerise se prépare à Malaga, ville opulente du royaume de Grenade. On fait infuser des guignes dans la vendange en fermentation, ce qui donne au vin une couleur très-foncée; aussi est-il dit vin de couleur. Son goût plait généralement aux consommateurs espagnols. Ces liquides se vendent à Malaga, à la robe de 15 litres 3/4 et s'expédient en tonneaux divers, en pipas de 472 litres, en quarteroles de 117 litres et en barillos plus petits encore.

Darnios puis peuts enores.

Le viu de carlou est un vin récolté dans les environs de Séville. Il est rouge et imite celui de Rota. Il est agréable au goûtet acquiert beaucoup en vieillissant. Les négociants de San-Lucar-de-Barame le mélangent avec le Xérès pour les expéditions à l'étranger.

Les vius de la Catalogne sont colorés, spiritueux et peu agréables. On en convertit la moitié en eau-de-vie. On évalue à 600,000 pipes la valeur de la récolte. La pipe est de 425 litres.

Les vius blanes de la Malvoisie, que l'on fait à Sitges, sont ambrés, agréables et parfumés. On y ajonte souvent de l'eaude-vie pour les empêcher de fermenter et pour assurre leur conservation. Quoique bons, ils sont inférieurs au Xérés. Les vignobles de Cardona et ceux de Mataro produisent de bons vins
ordinaires.

Les mesures adoptées à Barcelonne pour ces liquides sont le cantaro de 9 litres 1/10 et la carga de 124 litres. On les dirige sur cette ville et sur Mataro, Salon, Tortose et Tarragone.

Les vius du Caucase se récoltent dans la Circassie septentrionale, qui fait partie des provinces caucasiques, et qui se VIN - 57

compose des gouvernements du Caucase, de la Grusinie ou Géorgie russe, de l'Imméritie, de la Mingrelie, du Daghestan et du Chir-van. Le premier a pour ville capitale Georgievsk, sur le Podhoumoh, à 90 lieuse 0. de Kislar et à 125 lieuse S.-O. d'Astracan. Les vignobles les plus importants de ces contrées sont ceux de Kislar, sur le Terek, iles formées par ce fleuve près de son embouchure dans la mer Caspienne, à 71 lieues N. de Derbent et à 100 lieuse S. d'Astracan.

La vigne croît naturellement dans ce pays sur les terrains qu'arrose le Terek et dans les environs du mont Caucase. Elle appartient au gouvernement et produit de mauvais vins sans parties muqueuses ni sucrées, la plupart blancs; ils ne se conservent pas. -

Le vin blanc du Caucase est limpide; le rouge est plus pâle, mais plus spiritueux que celui d'Astracan, parce qu'on y met de l'esprit de vin enle préparant. Au bout de deux ans, il se décompose et devient amer; on le passe alors à la chaudière pour en faire de l'eau-de-vie, qu'on envoie à Makariew, en Russie, à 35 lieues N. de Nowogorod. Ces produits sont si faibles, que pour faire une pièce d'eau-de-vie, il en faut dix de vin.

La partie la plus élevée du Caucase, habitée par les Tavlintes ou Tartares montagnards, récolté des vins meilleurs et plus forts que ceux du Terek. Les habitants le préparent eux-mêmes, quoique mahométans, et en augmenteut la force en y ajoutant des tiées de pavot.

Les futs en usage dans ce pays sont des barriques de 228 litres et des pipes de 456.

La Grusinie ou Géorgie russe se compose des trois provinces de Kartalinie, Kaketie et Sumketie. La vigne croît naturellement en Kaketie dans des forêts immenses, et s'élève jusqu'aux sommités des arbres, ce qui donne une récolte prodigieuse qui pourrit sur pied en partie, faute de pouvoir être vendangés.

Cette province fournit aux deux autres tout ce qu'elles peuvent désirer pour leur consommation, qu'on évalue à 4 litres 1/2 par jour pour chaque individu.

A Tifflis, le meilleur de ces vins se vend 20 c. le litre et l'inférieur 5 c. Ce liquide se loge dans des jarres en terre ou dans des peaux de buffles, de bœufs, de cochons, de boucs ou de chèvres, 58 · VIN

le poil en dedans. On les enduit en dehors de naphte, bitume qui donne un goût détestable au vin.

Vins de Cette. (Voyez vins de L'HÉRAULT).

Les vins de Chablis se récoltent à 4 lieues E. d'Austre, dans le vignoble de ce nom. Ils sont en partie blancs, très-estimé et compris dans la deuxième classe des cuvées de Meursault (Côte-d'Or). Ils conservent leur transparence et sont spiritueux, peu fumeux, corsés, fins et parfumés. Les plus recherchés sont ceux du Clos, qui sont d'abord forts et durs, et qui, dans dix-buit mois, deviennent agréshles et de conserve. On cite ensuite les cuves de Valmur et des Grenouilles, qui donnent des vins délicats, doux et peu spiritueux. Ceux de Vaudésir, de Bouque-cau et de Mont-de-Milien donnent des vins fins et transparents. Tous ces vins blancs, pour se conserver long-temps, doiventêtre mis en houteille après deux années de fût.

nns en nouteme après deux années de fut. Les secondes curées de Chablis les plus recherchées sont celles de Chapelot, de Vauvilien, d'une partie de Bouguerean et de la Preuse, de Volauvent, de l'Épinotte, de Montmain, de Vossegros et du bas du Clos. Ces vins sont fort agréables et ont la blancheur et une grande partie des qualités des premières cuvées.

Les vins de Châlous-sur-Saône sont récoltés dans les vignobles de Mercurey, de Givry et de Bussy, qui fournissent 200,000 hectolitres de vins, dont la moitié se consomme sur les lieux. (Vovez vins de La côfe p°og).

Les vius de Chambéry sont produits par des montagnes escarpées, couvertes de ceps variés qui produisent de trés-bons vins. Le prenier crê est celui de Montmellin, à 16 kilont. E. de Chambéry, sur des collines calcaires. Les rouges sont colorés, corsés, spiritueux et agréables, Après cinq années de fût, il son de houquet et sont bons à mettre en bouteilles, où il se conservent vingt-cinq ans. On les assimile aux Côte-Rotie (département du Rhône). Les plus réputés sont ceux des coteaux de Cruet et d'Artin

A Monte-Termino, on fait deux espèces de vins dont la couleur et la qualité dépendent du cuvage. Le clairet ne cuve que trois jours; il est peu foncé, léger, fin, délicat et agréable. Celui qui cuve huit à dix jours est plus coloré, plus ferme et se conserve plus long-temps.

La deuxième classe comprend des vins légers et agréables, assimilés à ceux de la Haute-Bourgogne. La vallée de l'Isère jusqu'à Conflans en produit de renommés, Celle de Chantagne, qui horde le Rhône depuis le lac de Burget jusqu'à l'embouchure de Fier, donne des vins qui égalent presque ceux de Monte-Termio. Les plus réputés sont ceux de l'Écrivain et de Cantemerle. Les plus communs sont récoltés dans les communes qui longent les montagnes de Grenier et sont connus sous le nom de vins des abimes.

Les vins blancs de S'-Innocent, près de Chambéry, sont fins, spiritueux, doux et très-agréables. Ils deviennent mousseux en bouteille. Le meilleur se récolte près du couvent de Haute-Combre.

Les tonneaux en usage sont des barils de 55 litres et des tonneaux de 424 litres. Les vins s'expédient à Genève, où on les mesure au quarteron, qui contient 2 litres; le setier contient 46 litres et le char 452. La mesure de Nice est le robbio, qui vaut 7 litres 9/10.

Les vins de la Chalosse sont produits par le département des Landes, qui comprend les Landes, la Chalosse et le Tursan, composant jadis une portion de la Gascogne et formant aujourd'hui trois arrondissements, qui sont: Mont-de-Marsan, Saint-Sever et Dax, il contient deux cent soixante-dix-sept communes, fournissant 345,000 hectolitres de vins; 175,000 sont consommés par les habitants et le surplus est livré au commerce en nature ou en eau-de-rie dite d'Armagnac, ainsi que celle du département du Gers.

Les meilleurs vins rouges de cette contrée se récoltent le long du golfe de Gascogne, dans le Marancin, près de l'embouchure de l'Adour, dans une étendue de 28 kilom., jusqu'à Dax. Ces vins sont colorés, veloutés, légers et agréables. Ils peuvent se mettre en bouteilles dix mois après leur récolte et se conserver cinq à six ans. Les meilleurs sont produits par le territoire de Messanges, où l'on remarque le crû de Darrican, qui produit 50 tonneaux environ.

Les vins rouges de seconde classe sont fournis par le Tursan (arrondissement de Saint-Sever), composé des communes de Saint-Loubouer, de Castelneau et d'Urgons. Ils ont un goût de terroir désagréable, beaucoup de douceur et sont sujets à fermenter et à s'aigrir. Après trois ans de soins dans des fûts, on peut les mettre en houteille, où ils acquiérent un hon goit, du spiritneux, du velouté et un bon bouquet. Les plus réputés sont ceux de la commune de Gaujacq et le crû de Prat, dans la commune de Momuy.

Les vins rouges de la Chalosse (arrondissements de Dax et de Saint-Sever) sont inférieurs, grossiers et àpres. Ils sont dirigés sur Bayonne, mélangés avec des vins rouges de Madiran et quelques vins blancs qui absorbent une partie de leur àpreté. On préfère ceux des communes de Sarraziet, de Balus et d'Aules, dans la Haute-Chalosse.

Les vinis blanes de la Haute-Chalosse, récoltés autour de Mont-de-Marsan, sont très-recherches pour la Flandre, à cause du spiritueux et du corps qu'ils possédent. Leur douceur les rend sujets à fermenter et à contracter une teinte jaune. Lés plus réputés sont ceux des crès de MM. Laray, de Navailles, de Puchen et de Gauzère, à Banos et à Arcet, de MM. Captan, à Audignon, Ayrens, à Ayre, Dussault, à Boulin, Ginet, à Sarraziet, et Laborde, à Balus.

Les vins blancs de seconde classe sont récoltés dans les communes de Donzac, de Bastennes, de Casalis, de Momuy et de Brassempouy, environnant Saint-Sever. Ils ont moins de corps que les précédents, mais plus de sève. Les plus apprécies sont ceux des cris de MM. Larey, à Douzacq, de Captan, à Bastennes, de Bintasset, à Cazalis, de Prat, à Momuy, et de Capdeville, à Brassempouy.

Les vins communs, dits Piguepout-Chalosse, se récoltent dans les communes de Mugron, de Laurède, de Saint-Geours et de Poyannes, avoisinant Mont-de-Marsan. Ils sont généralement de basse qualité, verts, âpres et amers. On les convertit en eau-devie, sauf quelques faibles quantités qu'o ndirige sur l'Allemagne.

Le tonneau en usage est la barrique de 504 litres. Le vin se vend au tonneau de 4 206 litres.

Le **vin de Chambertin** est un vin rouge récolté à Gevrais, près de Dijon. Il est des premières qualités de vin de Bourgogne; il possède une belle couleur, de la sève, du moelleux, de la finesse, un goût parfait et un bouquet suave. Il a beaucoup de vogue à Paris.

Les vins de Chambolle, quoique de la deuxième classe des vins de Bourgogne, sont agréables et fins. Ils ont beaucoup de corps et de spiritueux et sont récoltés dans le vignoble de Volnay, près de Nuits et de Dijon, et dans ceux de Musigny, des Bonnes-Mares et des Veroilles. Ces produits peuvent aller de pair avec les vins de première classe de La Tache, de Saint-Georges et de Corton.

Les vins de Champagne sont fournis par la province de ce nom, formant aujourd'hui quatre départements, qui sont ceux des Ardennes, de la Marne, de la Haute-Marne et de l'Aube.

Le département des Ardennes se compose des trois arrondissements de Rethel, Sedan et Youziers, qui produisent en totalité 80,000 à 100,000 hectolitres de vius communs consonmés par les habitants. Ces liquides manquent de corps, de spiritueux et de couleur. Ils ne se conservent pas plus d'une année. On ne cite que le crù de Balay, près de Youziers, connu sous le nom de rin puillet.

Le département de la Marne produit 700,000 hectolitres de vius blancs et rouges. Les vins blancs possédent de la délicatesse, de l'agrément et une mousse pétillante qu'ils conservent longtemps. Les vins rouges se distinguent par leur finesse, leur délicatesse et leur agrément; ils prennent un rang distingué parmi les meilleurs vius de France.

On prépare avec ces produits les vins grands-mousseux, les vins de taille, les vins de fimes et les vins rosés. Divers phénomènes déterminent ou détruisent la qualité mousseuse de ces liquides.

Les meilleurs vins rouges de la Champagne se récoltent sur les montagnes de Reims, coteaux septentrionaux de la Marne. On les distingue en vins de la montagne, de la basse-montagne et de la terre de Saint-Thierry. Ils sont bons à mettre en bouteille au bout d'un an de fitt et se conservent douze 4 quinze ans.

Les premiers crùs sont ceux de Verzy, de Verzeney, de Mailly et de Sainte-Basle, près de Reims. Ils ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, de la finesse, de la sève et du houquet. On les nomme vius de la montagne; viennent ensuite ceux de Bouzy, qui sont inférieurs. Ceux du vignoble de Saint-Thierry ont du rapport avec les vins de la llaute-Bourgogne. On comprend dans ces produits les vins de Sillery, de Taissy, de Luder, de Chigny, de Rilly et de Villers-Allaud, vignobles de la montagne.

Les vins blancs de première classe se récoltent et se préparent à Sillery, canton de Verzy, à 8 kilom. de Reims. Leur couleur est ambrée et leur goût sec, ce qui les caractérise. Ils ont du corps, du spiritueux et un bouquet qui leur donne des vertus coniques. Ils peuvent se boire à forte dose, se conserver long-temps et acquérir de la qualité on vieillissant. Lorsque des accidents les mettent en fermientation, ils perdent leur agrément; no le leur rende ne les frappant de glace pendant une heure.

Les vins d'AI et de Mareuil-sur-Ay, à 20 kilom. de Reims et à 2 d'Épernay, sont doux, fins, délicats, parfumés, spiritueux et plus légers que ceux de Sillery. Les crôts les plus distingués sont ceux de Charmont, des Asniers, des Blancs-Fossés, des Droualles, des Meunières, de Chanselle, des Côtes-Ronates, de Ia Goutte-d'Or, des Villers, des Vauzelles, du Terme, de Pierre-Rohert et des Chaudes-Terres, à Mareuil, de la place Saint-Pierre, des Macrets, de la Blanche-Voie, des Bourdeleuses et des Charmons.

Près d'Épernay, dans le crû des Crayons, on récolte des vins blancs qui ont beaucoup d'analogie avec les précédents, mais moins de finesse et de spiritueux. Ils proviennent des vignobles de Millenon, de Souchienne, de Moque-Bouteille et des Lions.

A flautevillers, près de Reims, sur les coteaux de la Marne, on récolte des vins moins doux, mais plus corsés que ceux d'Ay. Ils ont beaucoup de finesse, du spiritueux, du parfum et un bon goût. Les meilleurs sont ceux des vignobles de la Côte-à-Brus, du Champ-de-Lisette, du clos Saint-Pierre, de Mantimelles, des côtes de Lery, des Bismarlettes, du Pignon, du Trèsor, des Priéres, des Yoivat, des Maladris et des Garennes.

les, ues vorival, ues naturis et clampagne s'effectue à Reims, à Arise et principalement à Épernay, qui possède de très-bonnes caves creusées dans des bancs de pure craie. Celle de M. Moet forme une espèce de labyrinthe qu'on ne peut parcourir qu'avec un guide; le long des murs, à 2 mêtres de hauteur, sont rangées les bouteilles probarées.

Le tonneau en usage dans le pays se nomme demi-queue. Celui de Reims est de 204 litres et celui de Château-Thierry de 183 litres.

Le département de la Haute-Marne peut fournir 600 hectolitres de vins rouges.

Ceux de première classe sont récoltés à Aubigny, canton de Pranthoy, à cinq lieues de Langres; ils ont peu de couleur, beaucoup de délicatesse et un agréable bouquet.

Ceux de deuxième classe sont récoltés à Vaux, à Rivière-les-Fosses et à Franthoy, commune voisine de Langres, dans la partie méridionale du même arrondissement et dans la partie occidentale de l'arrondissement de Chaumon. Ces vins sont lègerscoulants et agréables. Gyo-sur-Anjou fournit des vins communs et les environs de S'-Dizier, près de Vitry-sur-Marne, produisent une grande quantité de petits vins faibles et agréables dont la couleur est souvent renforcée avec des baies de sureau ou de l'orseille nommée dans le pays brimbelle.

Les tonneaux en usage à Langres sont des muids de 241 litres. A Vassy et à S'-Dizier, les pièces de Champagne sont de 482 litres, les petits bars de 205 litres et les gros bars de 228 litres. A Chaumont, les muids sont de 250 litres.

Le département de l'Aube fournit 580,000 hectolitres de vins rouges et blancs.

Les rouges de première classe sont récoltés dans les Riceys, commune composée de trois bourgs, de Ricey-Haut, Ricey-Haut, commune composée de trois bourgs, de Ricey-Haut, Ric

Les vins rouges de seconde classe sont fonrnis par les communes qui environnent Troyes à 7 lieues à la roude, lls sont ordinaires, agréables et se consomment dans le pays. Ceux de Bar sur-Seine sont foncés et supportent mieux les transports. Ou cite ceux de la côte des Gravilliers, à Neuville.

Les vins blanes des Riceys sont vifs, pétillants, très-spiritueux et très-agrèables. Ceux de Bar-sur-Aube sont joils, peu spiriteueux et se conservent pourtant bien, ainsi que eeux de Rigny-le-Feroun, près de Troyes. Les vins les plus connus en ce genre sont produits par la commune de Villenoxe, près de Nogent-sur-Seine

Lo siège du commerce des liquides de ce département est établi aux Rieeys, à Bar-sur-Aube et à Bar-sur-Seine. Les tonneaux en usage se nomment demi-queus on jauges gros-bars de 228 litres. Ceux de Villenoxe sont des pièces de 181 litres. On les dirige nar terre à Areis-sur-Aube et à Nogent-sur-Seine.

Les vins blanes de Champagne de première classe sont les vins secs de Sillery et les vins moelleux d'Ay, de Mareuil, de Disy, d'Hautillers, de Pierry et d'Épernay, produits par le département de la Marne.

Les vins de seconde classe sont eeux des crûs de Cramont et des Crayons. Ceux d'Oger et de Rouelles, à Graives, sont de la troisième classe.

Le viu de la chainette se récolte en Bourgogne sur le vignoble de ce nom; quoique de deuxième elasse, dans les années de réussite, il égale à peu près le crû de Migraine, qui est de première qualité.

Le vin Chawjolet est récolté dans la commune de Meusne, à huit lieues de Blois, sur des octeaux oû il existe des earrières de silex. Il est rouge, spiritueux, de bon goût et peut être mis en bouteilles après trois années de fût. Il y acquiert beaucoup de qualité.

Les vins de Chartres se récoltent dans cet arrondissement, formant une portion du département d'Eure-et-Loir. Il produit, année commune, 200,000 hectolitres de vins de qualité très-médioere. Ils sont froids, peu savoureux et se conservent au plus deux années.

Le tonneau en usage se nomme poinçon et contient 210 à 250 litres.

Vins de chaudière. (Voyez vins cuits de provence).

Vius du château Béchevelle. (Voyez vins de Béchevelle).

Les vins du château de Bel-Air tiennent le premier rang parmi les vins rouges de côtes du département de la Gironde. Ce vignoble est situé à S'-Emition, près de Liboure. Ces produits ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et une sève très-agrèable, accompagnée d'un bouquet particulier. (Vorez vins De ROBREAUX.)

Les vins du château Châlons sont des vins blancs de première classe, récoltés près de Lons-le-Saulnier. Ils sont trèsestimés pour leur moelleux, leur spiritueux, leur bouquet etleur sève aromatique.

Les vius de Chateaudun sont généralement médiocres en qualité, froids et peu savoureux. Ils ne supportent pas le transport et sont susceptibles de tourner dans les chaleurs.

Les vins rouges du château du Haut-Brion sont récoltés dans le département de la Gironde et ils tiennent le premier rang comme vins de Graves. (Voyez vins de bordeaux).

Les vins ronges du château d'Izon, dans la commune de Cantenac, tiennent le second rang parmi les vins du Médoc. (Voyez vins de Bordeaux).

Les vins rouges du château Laffitte, dans la commune de Pauillac, tiennent le premier rang parmi les vins de Médoc. (Voyez vins de Bordeaux).

Les vins du château Latour rivalisent avec les précédents et se vendent le même prix. (Voyez vins de Bordbaux). Les vins rouges du château Margaux sont aussi

les rivaux des deux qui précèdent. (Voyez vins de bordeaux.)
Vius de Chollet. (Voyez vins de bordeaux).

Les vins de Chypre sont des vins de liqueur dont la couleur approche de celle de nos vins muscats. Leur rendange seffectue en Turquie, pour les vins ordinairse en août et pour les vins fins en octobre. Les raisins sont portés dans des finos (celliers) où ils sont écrasés et pressés. Leur moût est doux et visqueux; il est mis dans des vases de grès coniques, renversés, contenant 150 à 250 litres et foncés en terre à moitié de leur hauteur. Le vin y fermente 40 jours, au bout desquels on ferme les vases avec des couvercles en terre cuite. On ahandonne le liquide à lui-même, sans lui enlever sa lie, jusqu'au moment de sa livraison. Les vases sont enduits d'un liquide bouillant, composé de térébenthine, de poix, de cendre de sarment, de sable três-fin et de poil de chèvre, qui bouche leurs pores hermétiquement. Après six ans, ce vin perd sa couleur, devient ambrè et alisse échapper une lie grasse que les Cypriotes nomment manna et qui contribue par sa présence à l'améliorer. Il est d'usage de ne pas soutirer ce vin. Le vendeur a droit de retenir douze flacons par tonneau pour conserver la lie qui y est déposée.

La commanderie, qui a appartenu aux Templiers et aux chevaliers de Malte, est le canton où l'on récolte la meilleure qualité de vin dont on évalue la quantité à 2,500 hectolitres. Les achats se font dès la récolte, avec condition que le vendeur gardera les vins un an à ses périls et risques; au bout de ce période, si le vin n'a pas les qualités requises, l'acheteur a la faculté de le refuser.

Le village d'Argos fournit des vins nuscats qui se vendent souvent pour ceux de la commanderie. Ce vin est d'abord blane et doux, mais en vieillissant il devient épais, rouge et finit, après 70 années, par pouvoir remplacer le jalap le plus renommé. Sa récolte ne dépasse pas 500 à 400 hectolitres.

Les Cypriotes ont l'habitude d'enfouir leurs meilleurs vins le jour de la naissance de leurs enfants, pour ne le déguster qu'à l'époque de leur mariage; aussi cette liqueur est-elle rare, même chez les négociants de l'île.

Les entrepòts des vins de Chypre sont Arnica, situé sur la côte de l'Île, à neuf lieues S. O. de Fagamouste, et Nicosie, ville capitale stitué à une lieue de la mer. Ils se vendent à la cruche, contenant 6 litres 47/100, au baril de 4 vases et à la charge de 16 vases ou de 103 litres 52/100. Les tonneaux en usage pour l'expédition contieument 70 vases ou 455 lit.; les dames-jeannes couvertes de jonc sont aussi usitées et tiennent deux cruches et demie ou 16 litres 17/100.

Le vin vieux de Chypre est un fébrifuge recommandable. Des fièvres chroniques ont été guéries par son usage; à petite dose, il procure le sommeil et guérit les blessures en compresses extérieures.

Les vins du département du Cher sont fournis par

une partie du Berry et du Bourbonnais, contenant les trois arrondissements de Bourges, de Saint-Amand et de Sancerre, qui récoltent 270,000 hectolitres de vins blancs et rouges, produits par les cépages dits teinturier, grand noir et pineau pour les rouges, et pour les blancs, pinet gris, sauvignon et mélier

Les vins rouges de Saint-Satur, prés de Saucerre, sont les plus estimés. Ils sont peu colorés, mais délicats, spiritueux et d'un goût agréable. On les compare à ceux de la seconde cuvée de Joigry (département de l'Yonne). On peut les conserver longtemps dans des cellièrs frais.

Les vins de Sancerre sont colorés, spiritueux et de bon goût, de même que ceux de Bourges et de Saint-Amand, qui sont de conserve. Les autres sont froids, pesants, grossiers et s'altèrent promptement.

Quant aux vins blancs, les meilleurs sout ceux du canton de Sancerre et des vignobles de Chavignol et de Saint-Satur. Ils ont de la douceur et du moustillant d'abord; en vieillissant, ils conservent leur blancheur, leur vinosité et leur bou goût. Les arrondissements de Saint-Amand et de Bourges en produisent d'une qualité inférieure, qui sont dirigés sur Paris et Orléans, pour être convertis en vinaigre ou en eau-de-vie.

Les tonneaux en usage sont les poinçons de 220 litres.

Le vin clairette de Die se récolte sur les rives de la Drôme, à 40 kilom. de Valence. Ils sont blancs, doux, spiritueux, agréables et moussent comme le vin de Champagne, dans les premières années de leur récolte. Ils circulent en barriques de 210 litres.

Le vin du clos des Buandières se récolte aux environs de Rochefort, dans la commune de Saint-Aubin. Ils sont blance et servent à former des vins mousseux fins et agréables, mais ils sont capiteux et moins délicats que ceux de Champague. (Vovez vips n'axou).

Les vius clairets sont récoltés dans les vignobles de Monte-Termino, près de Chambéry. Ils sont rouges, peu foncés, légers, fins, délicats, agréables et d'un très-joli bouquet après quelques années d'attente.

Le vin du Grand-Morin est blanc et se récolte sur les

coteaux qui environnent Saumur. Il est corsé, spiritueux, fin et d'un bouquet agréable, quoique trop capiteux.

Le vin du Clairiou est un vin rouge récolté sur la grande côte d'Auxerre. Il peut rivaliser, quoique de deuxième classe, avec le vin de migraine.

Les vins rouges de Clerment-Ferrand, de première classe, sont légers, délicats et agréables. Après trois ou quatre années de fût, ils acquièrent de la finesse et un bouquet qui rappelle celui du vin de Bordeaux de troisième classe.

Les vins de Chambolle sont rouges et figurent parmi les vins de deuxième classe de la Bourogne. Il sont dits Vôntago de la côte de Nuits. Quoique agréables et fins, ils ont plus de corps et de spiritueux que les Volnays proprement dits et se conservent plus lours-temps.

Les vins du clos du Château se récoltent dans le département de la Haute-Saône, à Ray, à sept lieues de Gray. Ce crû fournit des vins rouges délicats qui se conservent long-temps et qui acquièrent de la qualité et du bonquet en vieillissant.

Les vins rouges du clos Vougeot se récoltent dans ce vignoble, situé à trois lieues de Dijon et sont remarquables par leur belle couleur, leur arôme, leur délicatesse et la finesse de leur goût.

Le vin du clos de Jasnières se récolte dans ce vignoble, cité pour être le meilleur du département de la Sarthe. On lui accorde un bon goût, du corps et du spiritueux.

Les vins des clos du grand et du petit Morin sont blancs et récoltés dans des crûs situés près de Saumir. Ils sont corsés, spiritneux, de bon goût, agréables et très-capiteux.

Les vins de la Commanderle sont récoltés en Turquie dans une ile que les Groes appellent Orni, située entre le mont Olympe, la ville de Limaspellent Orni, située entre le mont Olympe, la ville de Limas de teelle de Paphos. Ils sont doux, spiritueux et parfumés. L'achat s'en fait au moment de la récolte. Les plus renommés sont ceux du village d'Argos. (Voyez VINS de CHIPTAE).

Ce vin est un excellent fébrifuge, lorsqu'il est parvenu à l'âge de quarante et soixante ans.

Les vins du clos de Saint-Nicolas se récoltent dans l'arrondissement de Chinon. Ils sont rouges, foncés, pleins de

corps et de spiritueux, durs d'abord et en vieillissant agréables. Ils finissent par imiter les vins de Bordeaux par leur parfum, qui rappelle celui de la framboise.

Les vius rouges de Colmar ont beaucony d'analogie avec les bons vins ordinaires de Bourgogne, particulièrement ceux du crû de Geisbourg qui, pour être mis en bouteilles, exigent quatre ans de fût; ils acquièrent alors des qualités exquisess. Les vins blancs de cette contrée sont secs, séveux, corsés et spiritueux. Ils se distinguent par un goût de noisette qui les fin nommer eschpriés. Ceux qui ont un goût aromatique prononcé se disent kiterlés. Ces liquides servent à Mayence à renforcer les vius du Rhin.

Les vins du clos Sainte-Marie se récoltent aux environs d'Orléans. Ils sont rouges, excellents, spiritueux et d'un bouquet agréable.

Les vins du Caunonae sont des vins de liqueur récoltés dans l'île de Sardaigne. Ils sont d'une couleur rouge foncée qui rappelle celle des vins espagnols. Ils ont le parfum, la douceur et l'agrément des vins de Malvoisie. Ils s'expédient de Cagliari en dames-jeannes de 20 à 50 litres.

et l'agrement des vins de Malvoise. Ils s'expedient de Caghari en dames-jeannes de 20 à 50 litres. Les **vins de Cologne** sont blancs et de basse qualité. On distingue comme assez agréables ceux de Hersel, à trois lieues de Bruhl. sur le bord du Rhin.

Les mesures en usage sont le viertel de 6 litres, l'ohm de 156 litres et la tonne de 958 litres.

Les vins de Constance sont, après le Tokai, les meilleurs vins de liqueur du globe. Ils ont une douceur agréable, beancoup de finesse, du spiritueux et un bouquet des plus suaves. Le vin blanc, quoique un peu moins corsé et moins liquoreux que le rouge, se vend à peu près le même prix.

Le meilleur est fourni par la partie basse de la montagne de la Table, exposée à FE., à 2 lieues du Cap, et divisée en Haut et Bas-Constance. La contrée fournit, dans les années abondantes, 900 à 1,000 hectolitres de vins qu'on rend d'avance et qu'on se procure difficilement. Les Hollandais en avaient autrefois le monopole et le faisaient payer jusqu'à 5 fr. la bouteille. Les plantations importantes qui ont été faites dans la ferme de Witteboom et qui doivent produire des vins semblables, modéreront sans doute ces prix.

Les vins qui se récoltent entre la baie de Falso et celle de la Table sont nommés muscats sur les lieux et sont vendus en Enrope comme vins de Constance; ils sont loin d'en posséder les qualités. Les plus estimés sont ceux des crûs de Becker et de Hendrick. Ils sont de seconde classe.

La troisième classe, récoltée dans le district du Cap et dans les cantons de la Perle, de Dragestein et de Stellenbosch, se compose de vins blancs secs et de bon goût, dist vins du Rhin du Cap. Les rouges sont plus foncés que ceux de Constance, corsés, spiritueux et parfumés. On les vend sous le nom de vins de Rota, à cause de leur ressemblance avec ce vin espagoal.

Ces vins se logent dans de petits barils, nommés alerames, contenant 80 litres. Les vins ordinaires sont mis en pipes de 415 litres et dans des fûts provenant de vins étrangers. Les mesures en usage sont le demi-ohm de 74 litres, et le legger de 119 litres

Les **vins de Corse** sont récoltés dans les ciuq arrondissements qui composent le département de ce non; ce sont : Ajoscio, Bastia, Calvi, Corte et Sartène. Ces vins sont généralement liquoreux et acerbes, blancs ou rouges. On cite cependant ceux d'Ajaccio et de Sartène comme ayant du corps, de la délicatesse et un goût agréable.

Au cap Corse, on en fait qui sont liquoreux, doux, spiritueux, parfumés et fort agréables. Ils se vendent au barillo, contenant 150 litres.

Le vin rouge de Corton se récolte dans le département de la Côte-d'Or, près d'Aloxe. Il est de première classe et peut rivaliser avec les vins de Saint-Georges; il a même plus de moelleux, mais moins d'agrément. Il est coloré, corsé, vigoureux, se conserve long-temps et acquiert en vieillissant beaucoup de séve et d'agrément.

Le **vin rouge des Cordeliers** se récolte près de Saumur. Il est corsé, coloré, de bon goût et très-généreux. Il arrive à sa perfection après quatre ou cing années de garde.

Les vins de Coquempin se récoltent dans le crû de ce

nom, situé à six lieues de Sion, en Suisse. Ils sont colorés, spiritueux et agréables.

Wins du clos d'Estournel. (Voyez vins de Bordeaux, commune de saint-estèphe).

Les vins de cotillons sont blancs et récoltés dans le Languedoc, près de Tournon. Ils sont légers, délicats, agréables et moussent comme ceux de Saint-Péray.

Vins de côtes. (Voyez vins de Bordeaux).

Les vins de la Crimée se récoltent dans cette presqu'île, entre la mer Noire et la mer d'Azov, dans le gouvernement russe nommé la Tauride. Ils sont assimilés aux Champagnes, sans en avoir toutes les qualités.

Les vins des côtes de Saint-Jacques se récoltent près d'Auxerre. Ils sont rouges, légers, délicats et fins. Ils ont de la sève et du bouquet. (Voyez vins de bourgogne).

Les vins de la Côte-d'Or ou vins de la Haute-Bourgogne ont toutes les qualités qui constituent les vins exquis, (Voyez vins de Bourgogne).

Le vin de Cotnar, dans la Moldavie, se récolte aux environs de cette ville, dans le district de Harlew, près du Danube. Sa conleur est verte et devient plus belle et plus foncée avec le temps. Gardé trois ans dans une cave fraiche, il devient trèsgénéreux. On lui accorde plus d'agrément qu'au vin de Tous. Pour le transporter, on le sépare de sa lie qui lui ferait perdre sa force.

Le **vin de Cruet** est récolté près de Chambéry, dans levignoble de ce nom. Il est rouge, corsé, spiritueux et de bon goût. Après cinq ans de fût, il acquiert un bouquet agréable et se conserve vingt-cinq ans sans s'altèrer.

Le vin de Crève-Cœur est rouge et produit par le vignoble de ce nom, situé près de Sens (département de l'Yonne). Il a du rapport avec les vins de la grande côte d'Auxerre de seconde cuvée.

Vins du Dauphiné et du Lyonnais (Voyez vins de BOURGOGNE).

Les vins du Danube sont récoltés du côté de Vienne en Autriche. Ils sont d'un blanc verdâtre et deviennent potables en peu de temps. On cite ceux de Psaffstaeten comme les meilleurs.

Le département de la Dordogme fournit 700,000 à 800,000 hectolitres de vins. Les melleurs se récoltent dans l'arrondissement de Bergerac. Ceux de la rive droite sont vifs, légers, fins, spiritueux et parfumés. Ceux de la rive gauche sont plus colorès, puls corrés et moins âgréables. Les vins blancs du pays sont d'une extrême douceur; les plus recherchés sont fournis par les vignobles de la rive gauche; ceux de la rive droite, presque aussi liquoreux, perdent promptement leur douceur, qui est remplacée par du spiritueux. Ils sont préférables comme boisson quodidenne.

Les vins rouges de première classe de la rive droite proviennent des communes de Creysse, Genestet, Prigourieux, La Force, Sainte-Foy-les-Vignes et Lembras, où l'on trouve les crûs de la Terrasse, de la Briasse, des Farcies, de Pécharment, de Rouay, de Corbiac, de Rossette, de Labaume, de la Catte, du Termédu-Roi, de Ginet-Fayte, de Latour et de Concombre. Sur la rive gauche, on cite les crûs de Montmarvès, de Roussigue, de Gautier, de Montaud et de Saint-Ongè-de-la-Borde. Ces derniers vins peuvent durer trente et quarante ans sans se décomposer.

Les vins de la seconde classe sont récoltés dans les cantons de Linde, de Beaumont et de Cunège. Le crû le plus distingué est celui de Mousac, à Beaumont. Les cantons de Domme, de Saint-Opprien, de Thonac et de Saint-Léon, près de Martignac, ont une couleur foncée, beaucoup de corps, du spiritueux et un bon goût. Ils exigent quatre ans de fût pour acquérir leur maturité. On les recherche pour les mélanges.

Le canton de Chancelade, près de Périgueux, produit des vins passables, spiritueux et de bon goût. Le plus estimé provient du crû du château de Salegourde qui prend, en vieillissant, beaucoup d'agrément.

Les crûs qui entourent Ribérac donnent des vins colorés et spiritueux, surtout ceux des vignes basses; ceux des vignes hautes sont grossiers et acerbes.

Les vignobles de Nontron, de Périgueux, de Ribérac et de Sarlat sont presque tous inférieurs et leurs produits sont convertis en eau-de-vie. (Voyez vins de Bergerac).

Le vin de dattier se fait en Égypte avec le suc de ce vé-

gétal auquel on ajoute des raisins de Corinthe. Il fait les délices des indigenes.

Les vins d'Épernay sont blancs et récoltés dans la commune de ce nom, en Champagne. Ils sont inférieurs à ceux des environs, nommés Sillery, Disy et Pierry. (Voyez vins de Cham-Pagne).

Le vin Dépôt-Plerre se récolte dans le royaume de Perse. Il est rouge, peu fonce, de bon goût, corsé, spiritueux, séveux et parfumé. On le recommande pour ses vertus toniques, et quoi-que très-chaud, il ne porte pas à la tête. Il est logé ordinairement dans des bouteilles rondes à long col, contenant 2 à 5 litres de liqueur.

Vins de Dijon. (Voyez vins de Bourgogne).

Les vins rouges du duché de Parme ont une couleur foncée et sont presque tous consommés dans le pays. On cite comme les meilleurs ceux de l'arrondissement de Borgosan-Domino, où l'on prépare quelques bons vins de liqueur.

Les vins rouges du duché de Toscane soit lourds, colorés et pâteux. Ils rappellent les vins communs de Bordeaux. Les vins blancs sont meilleurs et se font à Monte-Puclino. Ils out une brillante couleur, un parfum aromatique et agréable, beaucoup de douceur et de la fermeté. Ils sont logés en bouteiles empaillées de 4 litre. Au lieu de boucher les bouteilles, on verse sur le vin un peu d'huile.

Livourne est le centre du commerce de ces liquides. Les mesurcs en usage sont les barils de 41 litres 60/100 et de 57 litres 38/100. Les barils de Florence sont de 45 litres 58/100.

Le vin rouge dit l'Écrivain se récolte en Chantagne, contrée qui s'étend sur les bords du Rhône, depuis le lac de Burget jusqu'à l'embouchure du Fier, dans le royaume de Sardaigne. Il a été en grande réputation autrefois.

Les vins de l'Étan de première qualité ont un goitagréable, surtout ceux de Mascoli et des environs de Taormina et de Messine. On cite ensuite ceux de Catane, près de Syracuse, qui ont de la force et supportent le mouillage. Ils ont un goût de goudron désagréable au palais pour qui n'y est pas labité.

Les vins de liqueur de cette contrée se font à Syracuse et sont doux, sans fadeur, pleins de finesse, de sève et de parfum. Le vin l'Eschgrièse est un vin blanc récolté à Guebwiller, près de Colmar. Il a du corps, du spiritueux, de la sève et un goût de noisette. (Voyez vin de colmar).

Les vins d'Espagne sont produits par les quatorze provinces de ce pays, dont certaines prennent le nom de royanme; ce sont la Galice, les Asturies, la Biscave, la Navarre, l'Aragon, la Catalogne, le royaume de Léon, la Vieille-Castille, la Nouvelle-Castille, Valence, l'Estramadure, l'Andalousie, la Murcie et la Grenade. (Novez les vins de chagune de ces provinces).

Les vins de l'Estramadure se récoltent près de Placencia. Ils sont rouges, moelleux, colorés, corsés, spiritueux, fins, délicats et pourvus d'un bouquet très-suave. Ils peuvent se comparer aux bons vins français de seconde classe.

Les vins nommés essence de Tokai se font dans le comté de Zemplin, dans l'empire d'Autriche. Ils sont reconnus de supérieure qualité comme vins de liqueur.

Les vins des États-Unis sont généralement de qualité secondaire. Ils sont tous consommés sur les lieux et présentent peu d'intérêt pour le commerce.

Les **vins** d'Évreux (département de l'Eure) n'ont pas beaucoup de qualité. Les meilleurs se récoltent dans l'arrondissement des Andelys. Ils se logent en pipes de 216 à 284 litres.

dissement des Articles. Il ses rogent en pipes de 210 des neces. Le vin de Palerue se récolte dans la Campanie. Il est blanc, agréable, et on le surnomme Aspermo. Il mousse comme le Champagne. On le vend au barillo de 42 litres, à la botta de 508 litres et au carro de 1.016 litres.

Les **vius de Faro** es récoltent à 16 myriam, de Lisbonne, dans les Algarves. Ils jouissent d'une grande renommée et sont blancs. Ils parviennent rarement en France. La mesure en usage est le quartilh de 3 47/1000 de litre.

Le viu le Finkenwein est un vin blanc excellent, récolté à Molsheim, près de Strasbourg.

Le vin fondellol se récolte en Espagne, près d'Alicante. Il est d'un rouge foncé qui lui fait donner le nom de tinto. Après avoir perdu une partie de sa couleur, il prend le nom de fondellol. Il est recherché pour ses vertus toniques; il est liquereux, corsé, généreux, agréable et un peu médicinal. Il contracte en vieillissant un goût piquant qui le caractérise.

Les vins de la Franche-Comté sont produits par les départements de la Haute-Saône, du Doubs et du Jura.

Le premier donne 400,000 hectolitres de vins rouges réputés. On cite ceux de Gray, dans la commune de Ray, où est situé le clos du Château; ceux de Veseoul viennent ensuite. Ces liquides ont une belle couleur, du corps, un bouquet et gagnent à être gradés. Les autres vins du département sont de basse qualité.

Les tonneaux en usage à Vesoul sont les feuillettes ou demipièces de 100 litres et les quartaux de 75. Gray se sert de pièces de 180 litres.

Le Doubs produit 200,000 hectolitres de vins rouges ou blancs. Les meilleurs figurent dans les vins ordinaires. Les rouges se récoltent aux environs de Besançon. On cite comme agréables ceux des vignobles des Trois-Chalets et d'Éminguey, et en vins blancs, ceux de Milerey, près de Besançon. Ils moussent et gagment beaucoup en vieillissant.

Le tonneau en usage à Besançon est la pièce de 212 litres, le muid de 504 à 508 litres et la queue de deux pièces. Il existe aussi d'autres mesures; le quarri de 79 litres, la tinne de 53 litres et le setier de 50.

Le Jura fournit 500,000 hectolitres de vins. Les rouges sont plus piquants que moelleux. Les meilleurs gagnent en vieillissant. On cite pour tels ceux des Arsures, prés d'Arbois. Les meilleurs vins blancs se récoltent à Château-Châlons, près de l'ons-le-Saulnier, et à Arbois, près de Poligny. Ceux-ci sont bons jeunes, doux, pétillants et mousseux.

Les communes de l'Étoile, de Quintigny, de Montigny et de Potigny fournissent des vins blancs qui rivalisent avec ceur du précèdent. Le commerce des vins du Jura se fait à Lons-le-Saulnier. Les tonneaux en usage sont les muids de 500 litres et le baral de 58 litres.

Les vins de Francoule son récoltés dans le royaume de Bavière, aux entirons de Wurtsbourg. Les rouges sont peu abondants et ordinaires. On cite cependant ceux des vignobles de Kemigsbeck, près de Neustadt et de Wangan, près de Lindau. Quant aux vins blancs, il ssont plus ou moins estimés. Les meilleurs appartiennent au roi de Bavière et à l'Dopital Sain-Esprit. Ceux de 1811 se sont vendus 12 et 15 fr. la bouteille. La Franconie prépare des vins de liqueurs, dits vins de paille, qui se rapprochent de ceux de l'Alsace et sont même plus aromatiques. A chaffenbourg, on récoîte le vin almus (jonc odrifère), qui est recherché et qui ressemble aux vins doux de Hanorie.

Le commerce de ces produits se fait à Wurtsbourg; ils se vendent à une mesure nommée leymer de 61 litres, et au fuder de 731 litres

Vins de Fronsac. (Voyez vins de Bordeaux).

Le vin fuenearal est un vin de liqueur excellent qui se prépare près de Madrid, Il est des plus renommés.

Les vins de Frontignau sont blancs et remarquables par leur douceur, leur corps, leur goût de fruit et leur parfum suave. Ils se conservent très-long-temps, gagnent en vieillissant et supportent sans s'altèrer les vovages de long cours.

Le vin de fruit est une liqueur fermentée que l'on prépare à Lucerne, canton de Suisse, avec des fruits.

Les vius du Gatinals sont récoltés dans les arrondissements de Montargis et de Pithiviers. Ils sont rouge foncé, grossiers, peu spiritueux et communs. On en fait de bons vins par les counages.

Levin garnaceia se récolte dans l'île de Sardaigne et sur les vignobles de Sorso, de Bosa et d'Alghieri. Il est rouge, doux, parfumé et très-délicat. Il s'expédie de Cagliari en damesjeannes de 20 à 50 litres.

Les vius de la Gaseogue sont fournis par le département du Gers, divisé en cinq arrondissements, qui sont Auch, Condom, Lectoure, Loubez et Mirande. Ils sont inférieurs, excepté ceux de Verlus, de Nogaro, de Viella et de Gouts, aux environs d'Auch, qui peuvent passer pour vins ordinaires.

Auch, Condom et Mirande sont les villes où s'opère le commerce de ces liquides. Le tonneau en usage est la barrique de 220 à 250 litres.

Le vin gebirgwein (vin de montagne) se récolte sur les montagnes au sud de Vienne, en Autriche. Il est blanc verdâtrest devient potable en peu de temps. Il est recherché et acquiert de la qualité en vieillissant. Il se conserve pendant trente ans.

Les mesures de Vienne sont le mass de 1 litre 42/100, l'eymer

de 56 litres 80/100, le dreyling de 1,696 litres et le fuder de 1,777 litres.

Les vius rouges de Gaillae, chef-lieu d'arrondissement du département du Taru, son foncés et très-recherchés par le commerce pour faire des coupages et colorer les vins blancs. On les distingue comme ceux de Cahors par vins à une, à deux, à trois et à quatre couleurs. Les crits privilegiés sont ceux de l'arrondissement de Gaillae, puis ceux des communes de Florentin, Meilhart, La Roque, Legrave, Tecon et Rabastens.

Les vins blancs de cette provenance ont de la douceur, du corps, du spiritueux et un goût fort agréable. On en expédie beaucoup en Hollande et en Belgique.

Le tonneau en usage est la barrique de 203 à 215 litres.

Les **vins gentils** sont les meilleurs vins de l'Alsace. On les récolte près de Colmar et on les compare au vin de la Basse-Bourgogne. Après trois amées de fût, ils se conservent en bouteilles plus de vingt ans en acquérant de la qualité.

Le vin giro est un vin de liqueur que l'on fait dans l'île de Sardaigne et qui est très-estimé.

Le **vin de Giscours** est récolté dans la commune de Labarde, où il figure comme bon crû de Médos. (Voyez vins de BORDEAUX).

Le viu de Gorce est récolté dans la commune de Cantenac et y figure comme bon crû de Médoc. (Voyez vins de Bordeaux).

Les vina rouges et blances gouttes-d'or se récoltent à Meursault, près de Beaune. Ils font partie des seconds cris de la Haute-Bourgogne. Les blancs rivalisent avec les vins de Mont-Rachet. Leur nom leur vient de leur brillant. Ils ont beaucoup de finesse, de délicatese et de parfum.

Vins de graves. (Voyez vins de bordeaux).

Le vin de la gravière se récolte aux environs de Tonnerre. Il est blanc et figure comme crû de deuxième classe. (Voyez vins de bourgogne).

Le vin gréco est un vin de liqueur, fabrique dans l'État-Romain et dans l'Italie méridionale. On lui accorde des qualités recommandables.

Les vins grenaches sont récoltés sur les vignobles qui entourent Sarragosse, dans l'Aragon. Ils ont une couleur d'œil de perdrix, beaucoup de spiritueux et de délicatesse et une douceur des plus agréables.

Les vins de la Grèce sont variés et fournis par les îles de l'Archipel. Ils sont blancs et d'abord sulfureux, très-doux et peu agréables; en vieillissant, ils acquierent beaucoup de qualité. Les Russes les estiment et les monopolisent.

Le vin gressen est blanc et se récolte aux environs de Wurtsbourg, sur la rive droite du Mein. Il tient le premier rang parmi les vins de cette contrée.

Le vin gringet est blanc et récolié dans le vignoble d'Aise, à Bonneville-sur-Larve, près de Cluse, en Suisse. Il tient un rang supérieur et est remarquable parla propriété qu'il a de ne pas enivere un buveur assis; mais dès qu'il se lève et prend l'air, il perd l'usage de ses jambles

Le vin de Gruau-Larose tient un rang distingué parmi les vins du Médoc. (Voyez vins de Bordeaux).

Les vins guette-soleil sont blancs et figurent dans la troisième classe des vins de la Basse-Bourgogne, récoltés dans l'arrondissement de Tonnerre.

Le vin Marsen est blanc et figure dans la première classe des vins de Francanie. Il est récolté aux environs de Bamberg et est spiritueux, parfumé et d'un goût agréable.

Le vin du Haut-Brion figure en première ligne dans les vins de Bordeaux. (Voyez vins de Bordeaux).

Vins du Maut-Barsac. (Voyez virs de Bondaux). Les vins de la Maute-Bourgogne sont fournis per le département de la Côte-d'Or, y compris l'arrondissement de Châlons-sur-Saône (département de Seine-et-Loire), formé de la Haute-Bourgogne et divisé en cinq arrondissements, qui sont Djon, Beaune, Châtillon-sur-Seine, Semuret Châlons-sur-Saône. (Voyez virs de Dourbooke).

(Voyez VINS DE BOURGOUNE). Les vins de l'Herunitage sont fournis par la commune de Tain, sur le Rhône, aux environs de Valence. Les rouges rivalisent avec les premiers cris du Bordelais et de la Haute-Bourgogne. Ils sont très-recherchés.

Les vins de l'Hérauit sont fournis par la partie du Bas-Languedoc, qui est divisée en quatre arrondissements, qui sont Montuellier, Béziers, Lodève et Saint-Pons-de-Tomier.

Les vins rouges de première classe sont fournis par les vignobles de Montpellier, nommés saint-Georges-Orques, Vérargues, Saint-Christol, Saint-Drézery, Saint-Génies et Castries. Les vins de la commune de Sauvian, près de Béziers, où se trouve le crè de Despagnac, sont aussi estimés. Ces produits ont les qualités des vins de Collioure (département des Pyrénées-Orientales). On en fait des vins de grenache.

Les vius de deuxième classe sont fournis par les communes de Montpellier, nommées Garrigues, Pérols XVilleveyrac, Bouzigues, Frontignan et Poussan. Leurs premières cuvées produisent les vins de montagne, qui ont une belle couleur, du corps, du spiriteure et de l'analogie avec les deuxièmes classes du Roussillon.

Les vins de troisième classe sont fournis par les communes de Pézenas, d'Agde et de Béziers. Ils sont dits vins de cargaison. L'arrondissement de Lodève fournit des vins rouges inférieurs, dits vins de chaudière, que l'on convertit en eau-de-vie.

Les VINS blanes de l'Hérault de première classe sont fournis par Frontigana et Lunel. Ils sont sans âgaux. Ceux de Frontigana se distinguent par leur douceur, leur corps, leur goût de fruit et leur suavité. Les Lunel sont plus fins, mais moins corsés. Ils supportent moins bien d'ailleurs les voyages de long cours.

Les vins blancs de deuxième dasse sont fournis par les vignobles de Pomerols et des environs de Marseilan. Ceux de Picardan sont très-liquoreux, de bon goût, pourvus de séve, de bouquet et de spiritueux. On les recherche pour procurer, par le coupage, de la douceur, de l'agrément et du spiritueux aux vins blancs qui n'en ont pas. Il perd sa douceur en vieillissant et prend le goût sec des vins d'Espagne, sans en avoir la finesse. Il supporte les voyages de long cours sans s'altérer. En seconde ligne figurent les vins des environs de Béziers et des communes de Maureilhan et de Sauvian. La première donne des vins muscats rouges très-estimés, et dans la seconde, le vignoble de Despagnae jouit d'une grander renommée.

Les vins de troisième classe sont récoltés dans les communes de Cazouls-lès-Béziers, de Bassau et de Monthassin. Ils sont agréables, mais moins fins que ceux qui précèdent. On les nomme muscatelles. Ces liquides se vendent à la tiercerole ou barrique de 221 à 228 litres, ou en petites pièces de 114 litres.

Le vin Hinterhauser se récolte à Rudeshein, près de Mayence, en Allemagne. Il est rouge, possède beaucoup de corps et un parfum trèsagréable. Il est moins piquant que la plupart des vins du Bhin.

Les vius de Hollande sont fournis par la principauté de Liége, les duchés de Limbourg, de Luxembourg et de Bouillon. Ils sont en général médiocres; on cite cependant les vins blancs de Witnigen, dans le canton de Grewenmacher.

Les vins de la Hourrie sont blancs et très-estimés. Les plus réputés sont ceux de Tokai, bourg considérable à 12 lieues de Cracovie, et ceux de Mezès-Malé, récoltés à Tarkal et dont la saveur est délectable. Viennent ensuite les vins de Tallaya de Zambor, de Szeghy, de Szadany et de Toleava, qui sont plus ou moins agréables. L'empire d'Autriche possède des vignobles riches en produits liquoreur.

Vins de l'île de Corse. (Voyez vins de corse).

Le vin Jenerody est un vin de liqueur de 2 colasse, récolté à Zante, près Céphalonie, aux îles loniennes. Il se rapproche du vin de Tokai et est peu connu en France.

Le vin de Johannisberg est le meilleur vin de l'Allemagne. Il provient d'un château situé sur la montagne de même nom, près de Mentz, dans le duché de Nassau.

Les vins blanes du département du Jura sont fournis par les quatre arrondissements de Losa-le-Saulier, Dôle, Poligny et S'Calaude, qui produisent 500,000 hectolières environ. Les vins rouges de ces contrées sont plutôt piquants que modleux.

Les vins rouges de première classe sont fournis par les Arçures, près d'Arbois. Ils sont peu colorès, mais ils ont de la finesse, du spiritueux et un bouquet de framboise. Après six ans de fût, ils se conservent long-temps en bouteille, en prenant de la qualité. On cite aussi les cris de Saligny, de Marnox, d'Aigle-Pierre, et d'Arbois, près de Poligny.

Les vins de seconde classe sont récoltés dans les communes de Voiteur, Menetu, Blandans, Vadans, S'-Lothain, Poligny, Gerage et S'-Laurent, près de Lons-le-Saulnier. Les vins blancs de première classe sont fournis par Château-Cbâlons, Arbois et Pupilin. Ils sont plus ou moins mousseux.

Les tonneaux en usage sont le muid de 500 litres et le baral de 58 litres.

Le vin de Jurançon est un vin blanc, récolté près de Pau, qui se distingue par un goût et un parfum de truffe. Il est délicat, moelleux, mais peu corse.

Le vin kirchvein se récolte près de Remagnen, dans l'arrondissement de Bonn, en Allemagne. Il est blanc et de seconde classe.

Les vius de kirwan sont récoltés dans la commune de Cantenac, en Médoc; ils sont de première classe. (Voyez vins de Bordeaux).

Vin kitterlé. (Vovez vin eschenièse).

Les vins kléber sont récoltés aux environs de Strasbourg. Ils sont blancs, agréables, doux et parfumés.

Les vins klestrich sont des vins rouges récoltés aux environs de Mayence, en Allemagne; ils sont parfumés, délicats et agréables. On les classe en quatrième ligne.

Le **vin labrusca** est fourni par le Mantouan, en Autricbe. On le recherche pour son goût particulier.

Le vin lacryma-ehristi est coloré, liquoreux et exquis. Il se récolte dans les vignobles qui avoisinent le mont Vésuve. On le réserve pour la maison du roi de Naples. Les mesures en usage sont le barillo de 42 litres, la botta de 508 litres et de carro de 4,016 litres.

Le vin de Laffitte est rouge, fin, soyeux, plein de sève et de bouquet. (Voyez vins de bondeaux).

Le vin lagrima est un vin de liqueur d'une couleur ambrée, qui se renforce en vieillissant. Son goût et son parfum sont agréables. Il se récolte à Malaga, dans le royaume de Grenade. On le vend à l'arobe de 15 litres, en quarteroles de 17 litres, en pipes de 472 litres et en barris plus petits.

Les vins du Languedoe sont fournis par huit départements qui sont : l'Andèche, la Lozère, le Gard, le Tarn-et-Garonne, le Tarn, l'Hérault, la Haute-Garonne et l'Aude. (Voyez CHAGUN D'EUX).

Les vius de Laon, dans le département de l'Aisne, sont ad-

mis comme vins ordinaires et ne peuvent figurer que dans la cinquième classe des vins de France. Ils sont légers, délicats, spiritueux et agréables.

Le tonneau en usage se nomme pièce et contient 205 litres et demi

Le vin de Laroze est récolté à S'-Julien en Médoc. (Voyez vins de Bordeaux).

Vin de Latour. (Voyez chateau-latour ou vins de bordeaux).

Win de Léoville. (Voyez commune de s'-julien, dans les vins de Bordeaux).

Le vin de Leistz est un vin blanc récolté aux environs de Wurtzbourg, dans la Franconie. Il est sec, spiritueux, parfumé et très-estimé. Il prend le premier rang parmi les vins de l'Allemagne.

Le vin Liebfrauemmileh (lait de Notre-Dame), est un vin blanc de première classe récolté dans le grand-duché de Hesse-Darmstad, près de Spire, en Allemagne.

Le **Limeux**, connu sous le nom de blanquette, se récot aux environs de cette ville et à Magrie, près de Carcassonne. Il est blanc, doux, spiritueux, léger et pourvu d'un joi bouquet. Il se vend à Narbonne au muid de 565 litres ou à la charge de 94 litres ou de 109 litres.

Les vins de Lisbanne sont fournis par les vignobles de l'ancien royaume des Algarves; ils sont généralement hons, rouges ou blanes. Les supérieurs sont ceux de Faro, près du cap Santa-Maria, de Sinés, dans la province d'Alem-Tejo et de Tavira, à l'embouchure de la Segua, lls sont blanes et de bonne qualité.

Les fûts en usage sont le quartilho de 347/1000 de litre, la canada de quatre quartilhos, le cantaro de six canados, l'almude de deux cantaros, la pipa de trente almudes et le tonel ou tonelada de deux pipas ou de 10 hectolitres.

Les vins du Limousin sont fournis par le département de la Haute-Vienne, divisé en quatre arrondissements, qui sont Limoges, Bellac, Rochechouart et Saint-Yriex. Ils sont plats, plutôt doux que verts et sujets à tourner dans les grandes chaleurs. On les consomme sur les lieux.

Le vin de Loi se fait dans la province de Retimo, près de

Candie. Il est blanc, fin, délicat, parfumé et se conserve longtemps. Il remplace le vin de Candie dans le commerce.

Les vins de la Lozère sont rouges ou blancs et de trésmauvaise qualité. Ils ne peuvent supporter le transport et se récoltent dans les Cévennes et daus les vallons de Marvejols et de Florac.

Les vins de Lous-le-Saulnier (Jura) sont rouges et blancs et réputés comme les meilleurs du département. Le tonneau en usage est le muid de 300 litres et le baral de 58 litres.

Les vines de la Lorralne sont fournis par les quatre départements qui composent cette province. Ils sont rouges ou blancs, assez hous, mais très-faibles. Ils ne peuvent supporter le transport et figurent peu dans le commerce. On les convertit en cau-de-vie.

Vins de Ludon. (Voyez vins de Bordeaux).

Vins du Lyonnais. (Voyez vins du dauphiné).

Le vin de Lunel est un vin blanc muscat excellent, qui rivalise avec ceux de Frontignan; il a cependant moins de corps et une sève moins agreable. Il ne se conserve pas. Le Lunel rouge est commun et se convertit en eau-de-vie.

Le vin maccabeo est blanc, liquoreux et se rapproche du vin muscat de Rivesaltes et du Tokay. Il est fourni par la commune de Salces, près de Perpignan. Il se vend à la tiercerole de 128 litres.

Les vins rouges du Hâconnals sont admis par le commerce comme vins ordinaires. Les mellleurs figurent dans les déuxièmes crès de Beaune. Les blancs sont fins, moelleux, corsés, spiritueux et d'un bouquet agréable. (Voyez viss de la nattre-nourcours).

Les vins de Madère sont recherchés pour leurs bonnes qualités. Le rouge, nommé finto ou negrajnot, est généreux, parfumé et agréable. Son usage à forte dose est dangereux. C'est un astringent que l'on emploie contre la dysenterie.

Les Madère blanes sont renommés. On les divise en Madère sec, Madère malvoisie et Madère museat ou museatelle. Le premier est fait avec le cépage nommé sercical. Il est d'abord vert et âpre, mais après quelques années, il prend un goût de

noisette, de l'amertume, du corps, un parfum et une sève agréables.

Le malvoisie se fait avec le raisin de ce nom. — Celui de la première pressée se nomme pingo; il est limpide, fin et délicat; celui de la deuxième pressée se nomme mosto; il est plus corsé, mais moins délicat; celui des dernières pressées a du corps et du spiritueux, mais il est fort âpre et ne prend qu'après quatre ou cinq ans une doucenr et un bouquet agréables.

Le vin muscat ou muscatelle provient du raisin de ce nom. Il est excellent, muis rare, et les propriétaires le consomment. Les vignobles qui le produisent sont ceux de Porto-da-Crus, de Sainte-Anne, de Saint-Georges, de Ponte-del-Gade, de Portomonis, de Saint-Vincent et de Seveal-do-Norte.

Pour faire vieillir prématurément ces liquides, on les fait passer dans une étuve d'une température très-élevée et on les y laisse quelques mois; ils prennent ainsi une apparence de véusié. Il vaut encore mieux leur faire subir des voyages de long cours. Ils se nomment alors vino deroda, et a près trente ans, il devient blanc, limpide et si volatile, que lorsqu'on débouche une bouteille, son odeur so répand dans tout l'appartement. Il se vend jusqu'à 24 francs la bouteille. On peut encore, après avoir mis ce vin en bouteilles bien fermées, les enfouir dans du fumier de cheval pendant six mois ou un an. Il acquiert ainsi beaucoup de maturité.

Le commerce de ces vins se fait à Funchal, ville capitale de l'île de Madère. La mesure usitée est l'almude de 16 litres 62 contièmes. On les loge en pipes de 25 almudes ou de 415 litres.

Les **vius de Madirau** sont récoltés près de ce bourg, à 40 kilom. de Tarbes. Les rouges sont riches en couleur, âpres et pâtens; après cinq années de tonneau, ils se décoloreut et prennent du corps, du spiritueux et un goût agréable. Ils peuvent rivaliser avec les vins dèse crûs d'Anguis et de Laste-Chenères. Ils sont recherchés par le commerce pour colorer les vins faibles.

Les vins rouges du Maine sont ordinaires et assez bons. Les blancs jouissent de quelque renommée. On cite ceux de Saumur, pris sur les crûs des Rotissans, de La Perrière, du Petit-Morin et des Pouilleux. Le tonneau en usage est le busse de 250 litres.

Les vins de Malaga, connus en Angleterre sous le nom de rins de montagne, sont récoltés sur les montagnes qui environnent la ville de ce nom. Les vendanges s'eflectuent à trois époques : la première en juin, pour les raisins sécliés; la seconde en septembre, pour faire les vins secs, et la troisième en octobre et en novembre, pour faire les vins liquoreux. Ces récoltes donnent 165,200 hectolitres environ de vins dont le tiers s'exporte à l'étranger. Voici les diverses qualités que nous fournit ette contrée:

Le Pedro-Ximènès est liquoreux, parfumé et de premier rang. Les vins doux, dits de couleur, sont d'abord ambrés et liquoreux; ils deviennent en vieillissant fins, corsès, spiritueux et aromatiques. Ils circulent dans le commerce comme vins de Malaga et peuvent se conserver plus de cent ans sans s'altérer, même à l'air. On doit tenir les boutellles debout dans un endroit chaud. Le prix de ce liquide est en nouveau de 160 à 180 fr. la botte de 472 litres, et en vieux de 5 et 6,000 fr.

Les vins muscats comprennent deux espèces: le lagrima et le muscat malaga. Le premier s'obtient comme nos vins de goutte et le second par la pression. Le premier est ambré et devient plus foncé en vieillissant. Son goût et son parfum sont agréables et délicats.

Les vins de cerises sont des vins rouges ordinaires, dans lesquels on fait macérer des cerises guignes, qui leur communiquent leur saveur.

Le vin blanc sec ressemble au Xérès et on le vend souvent pour tel.

Le vin de malvesia est liquoreux, parfumé et très-agréable. Le vin tinto est très-coloré, doux et piquant.

Ces liquides se vendent à l'arobe contenant 15 litres 5/4. Ils s'expédient en tonneaux-pipas de 472 litres, en quarteroles de 117 litres et en barils de 60 litres et au-dessous.

Le vin malvasia est un des meilleurs du Piémont. Il se récolte dans l'arrondissement d'Asti, à 10 lieues de Turin. Il est estimé pour son goût, sa délicatesse et son parfum. Les mesares de Turin sont le rubo de 8 litres 1/5, la brents de 49 litres 1/5 et le caro de 10 brentas. 86

Le **vin de Malvoisie** est un vin liquoreux, préparé à Roquevaire, près de Marseille. Il est agréable et se l'ait avec des raisins museats rouges, séchés avant d'être pressés.

Le vin manzanilla est blanc, sec, spiritueux, d'un joit bouquet et d'un goût agréable. Il a de l'analogie avec les Malaga et peut être bu à forte dose sans incommoder. On le prépare à Cordoue, près de Séville, en Espagne.

Les vins de Mantes-sur-Seine sont rouges ou blancs et de bonnes qualités, mais ils ne jouissent pas de la grande rénutation qu'on leur accorde.

Le viu maraschina, récolté près de Sébénico, ville de Dalmatie, à dix lieues de Zara, est cité comme un des meilleurs vins d'Autriche. La mesure en usage est le barillo de 77 litres.

Le **vin marasquino** est un vin de liqueur fabriqué à Zara en Dalmatie et recherché par son excellence et ses vertus tonimes.

te vin markbrun se récolte à Kidrich, près de Mayence, et se distingue par son parfum aromatique et ses bonnes qualités. C'est un des meilleurs vins de l'Allemagne.

Les vins du Maraneln sont récoltés dans l'arrondissement de Dax et sont de bonne qualité. Ils ont de la coulien, du velouté, de la légèreté et un bouquet agréable qui rappelle l'odeur de la violette. On peut les mettre en bouteille dixhuit mois après la récolte et ils s'y gardent dix ans. Les meilleurs sont ceux des vignobles de Messanges, où l'on distingue le crû de M. Darricau. Les tonneaux en usage sont les barriques de 204 litres.

Vins de Margaux. (Voyez vins de médoc).

Les vius rouges de Marmande sont colorés, épais, capiteux et peu agréables d'abord. En vieillissant, ils acquièrent du bouquet et peuvent remplacer les vius de deuxième classe de Bordeaux.

Les vins blanes de cette provenance sont estimés sous le nom de vins pourris. Ils proviennent de raisins pourris sur pied. Ils sont doux, fins, séveux, agréablés et d'un joit bouquet. Ils pren-nent rang parmi les vins de deuxième classe de Langon. Le ⁸ tonneaux en usage sont les barriques de 298 litres.

Le vin maszlas est le second vin de raisin cuit au so-

leil, que l'on fait dans les montagnes du comté de Zemplin, en Autriche. Il estrecherché en Pologne comme vin de Tokai, quoique de qualité inférieure.

Vin de Médoc. (Voyez vins de Bordeaux).

Les vines de Mellun, comme ceux des quatre arrondissements de Seine-et-Marne, sont peu spiritueux, de conleur convenable et de goût passable. Les blances sont de qualité ordinaire. Les moins mauvais sont ceux de la côte des vallées, à Chartrête. Les tonneaux en usage sont ceux d'Orléans.

Vin de Marseille. (Vovez vin de provence).

Les viins de Mereurey comprennent non-seulement ceux de ce vignoble, situé près de Châlons-sur-Saône, mais encore ceux de la côte châlonnaise. Ils ont peu de moelleux, mais un goût sec qui les fait distinguer de ceux de la côte de Beaune. (Vorez VINS DE DOUBGOURE EL DU BERUDIALIS.)

Les vins rouges de Metz, comme ceux du département de la Moselle, sont de qualité inférieure. On cite comme assez agréables ceux des coteaux de la rive gaude de la Moselle et les crûs de Seyécourt, de Nouilly, d'Ars, de Dale et de Jussy-Sey Sainte-Ruffine. Ils ont une belle couleur et un bon goût. Ils ne supportent nas le transport.

Les vins blancs sont très-légers, peu agréables et de peu de durée. La mesure usitée contient 44 litres.

Vin de Meursault. (Voyez vins de bourgogne et du beaujolais).

Le vin de Mézès-Malé est le meilleur vin de liqueur de la Haute-Hongrie. C'est un vin de Tokai préparé sur la oôte de ce nous, qui dépend du village de Tarezal, près de Cracovie. Il est très-estimé pour sa donceur. Il est généreux, délicat, parfumé et réprischissant. (Vovez urs » d'autrachissant.

Vin de migraine. (Voyez vins de Bourgogne et du Beau-Jolais).

Les vins rouges de la Meuse sont généralement bons. On cite surtout eux des environs de Bar-le-Duc et de Bussyla-Côte. Quoique légers, ils se soutiennent long-temps et sont délicats et agréables. La plupart supportent peu les transports.

Les vins blancs sont légers et les meilleurs se récoltent à Commercy, près de Saint-Mihiel. Le tonneau en usage est la pièce de 180 litres. Le vin se vend à la charge ou hotte de 40 litres. Le **vin** mosto est un vin de liqueur préparé à Madère, dans l'Océan Allantique. Il provient de la seconde pressée du marc, qui a déjà formé le vin pingo. Il est agréable et a du corps et du spiritueux. Il se conserve bien en bouteille.

Le vin de la Mission se récolte dans les graves de Bordeaux. (Voyez vins de Bordeaux).

Le vin de Monaca est un vin liquoreux, semblable au Malvoisie. Il se prépare dans l'île de Sardaigne et a de la douceur et du parfum. On s'en procure à Cagliari, d'où on l'expèdie en dames-jeannes de 20 à 30 litres.

Le vin de Monarque se récolte dans le Chablais, près de Bonnes en Italie. Il est rouge, peu spiritueux et très-agréable après deux années de garde.

Le **vin moger** a une couleur d'œil de perdrix. Il est léger, spiritueux, très-agréable et se prépare dans le comté de Nièbla, en Espagne. Il peut remplacer le Xérès.

Les vins de la **Montagne** se récoltent dans l'arrondissement de Montpellier et sont admis dans la deuxième classe de ses vins. Ils ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et sont recherchés pour opérer les vins faibles.

Les vins de la montagne de Reims sont des vins rouges qui ont de la couleur, du corps, du spiritueux, de la sève, de la finesse et du bouquet. On les admet dans la première classe des vins de Champagne.

Vins du mont Vésuve. (Voyez vins de NAPLES).

Vins de Montferrand. (Voyez vins de Bordeaux). Vins du mont Etna. (Voyez vins de Sicile).

Les vius de Monte-Fiascone sont des vius liquoreux pareils à ceux d'Albano. Ils ont un parfum aromatique prononcé et sont très capiteux. Ils se préparent près du lac Bollena, à 20 lienes de Rome.

Vins de Montpellier. (Voyez vins du languedoc).

Le vin de Mosentel-de-Praja est un vin de liqueur que l'on fait à Xérès-de-la-Frontera, près de Cadix. Il provient de rais ins museats séches sur la paille; il est ambre, parfumé, doux, très-fin, délicat et spiritueux par lui-mème, tandis que les autres vius de ces contrés se renforcent par de l'asprit de vin.

Le vin moscatello est un vin de liqueur préparé dans les environs de Rome et qui n'est pas sans mérite. Il a une teinte ambrée et un goût agréable.

Vin du moulin-à-vent. (Voyez vins de bourgogne et du beaujolais).

Le vin inurblin est blanc et a de la douceur et un goût agréable. On le récolte dans l'arrondissement de Blois, dans la commune de Cour-Chiverny.

Les vins muscats du Languedoc se font à Frontignan et à Lunel. (Voyez vins du Languedoc).

Les **vins de la Nahe** sont récoltés dans les environs de Cologne. Les meilleurs sont fournis par les vignobles de Creutznach et d'Oberstein. Ils sont très-agréables.

Les vinns rouges de Noples sont généralement ordinaires, foncés, corsés et moins doux que ceux de la Toscane. Ceux de liqueur sont estimés, surfout le lacryma-christí. On cite ensuite le vin muscat et le vin grec qui est une espèce de malvoisie

Les vins de Naney, comme ceux du département de la Meurthe, sont ordinaires, bons, colorés, faibles, froids et de mauvaise conservation. Les meilleurs sont ceux de château Salins où l'on distingue la côte des chanoines.

Le commerce de ces liquides se fait à Toul et à Lunéville. Les tonneaux en usage sont divers et la mesure adoptée est la *charge* de 30 litres au de 44 litres

Les vins de Nantes, comme ceux de la Loire-Inférieure, sont blancs, communs, désagréables et sujets à s'engraisser et à s'aigrir. Les meillenrs se récoltent aux environs d'Ancenis. Le tonneau en usage est la barrique de 228 litres

Les vins rouges de Narbonne sont colorés et sans être durs ont du corps, de la moelle, du spiritueux et un fort bon goût. Les meilleurs sont ceux des cantons de Sijean, de Narbonne et de Ginestas. Ceux des palus sont grossiers, pâteux, lourds et d'un goût de terroir désagréable. Ils se, vendent à Phetolitire ou aux 120 litres.

Le **vin masce** est un vin de liqueur préparé dans l'île de Sardaigne, sur les vignobles de Boza, d'Algieri, de Sassari et de Langlostra. Sa couleur est ambrée; il est généreux, suave, parfumé et très-agréable. Son entrepôt est Cagliari.

Les vins rouges du Necker, récoltés dans le grand duché de Bade, sont généreux, très-estimés, et certains sont comparés aux bons crûs de-la Gironde. Les vins blanes de cette provenance sont renommés.

Le **via nectar** est un vin de liqueur préparé à Arince-Scio, près de la capitale de l'île de ce nom, qui fait partie de l'archipel gree. Sa réputation tient du merveilleux et les Romains en font grand cas.

Le vin negro-rancio est un vin rouge de liquent préparé à Xérès, dans l'Andalousie. Il a beaucoup de corps, une belle couleur et sert à opèrer les vins faibles. En vieillissant, il devient liquoreux et très-agréable.

Le **vin de la Nerthe** est rouge et récolté à Château-neufdu-Papc, près d'Orange et d'Avignon. Il est chaud, délicat, fin, et pourvu d'un joli bouquet. Après quatre ans de fût, mis en bouteille, il devient délicieux.

Les vins rouges de Nîmes sont bons, surtout ceux des premières cuvées. On cite les produits de la commune de Ledenon qui ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, un bon goût et un bouquet agréable.

Le vin nobiolo est un vin de liqueur préparé dans l'arrondissement d'Asti, en Piémont. Il est délicat, parfumé, sucrè et piquant.

Vins de Nuits. (Voyez vins de Bourgogne et du Beaujo-

Les vins rouges nobles se récoltent à S'-Nicolas-de-

Bourgueil, près d'Orléans et sont admis comme bons vins d'ordinaire.

Les **vins des Olivotes** se récoltent près de Tonnerre. Ils sont blancs et les meilleurs de ceux de cet arrondissement.

(Voyez vins de Bourgogne et du Beaujolais). Les vins rouges et blancs d'Oleron sont bons et

vont de pair avec eux de Pau, On les dirige sur Bayonne. Les **vins d'Orléans** sont fournis par les communes qui environment cette ville, savoir : Tavers, S'-Jean-de-Bray, S'-Jean-le-Blanc, S'-Denis-en-Val, la chapelle S'-Ay, Meun et Sandillon. Ils ont une belle couleur, du corps, de la finesse et du bouquet. On en forme la première classe.

Les vins de deuxième et de troisième classe sont fournis par les communes de Jargeau, S'-Deuis-de-Jargeau, S'-Marc, S'-Gy et S'-Priré. Ce sont des vins ordinaires qui ont de la délicatesse et un goût agréable. Les communes de Boc, Mardié, Olivet, S'-Mesmin, Saint, S'-Marceau, S'-André et de Cléry, fournissent des vins inférieurs.

Les vins blancs d'Orléans sont faibles et de peu de qualité. On les convertit en vinaigre.

Le **vin de paille** est un vin de liqueur préparé en Alsace, près de Colmar. Il ressemble au vin de Tokai; plus il vieillit, plus il acquiert de la qualité. Il est admis dans les meilleurs vins de liqueur français; c'est à Colmar qu'est son entrepôt.

La mesure d'usage est l'ohm de 50 litres; les tonneaux sont des pièces de 2 à 10 hectolitres.

Vins de Paimbouf. (Vovez vins de Bretagne).

Vin de palmier ou toddyse, liqueur qui se fait dans l'Yemen, en Asie, et qui a la réputation d'être violente et malsaine.

Vins de la palette. (Voyez vins d'AUXERRE).

Vins de palus. (Voyez vins de Bordeaux).

Le **vin du paradis** est rouge et se récolte à Irancy, près d'Auxerre. Il est d'une excellente qualité, quoique admis dans la deuxième classe des vins de Bourgogne et du Beaujolais.

Vin de Pauillae. (Voyez vins de Bordeaux).

Vin du Pape-Clément. (Voyez vins de Bordeaux, commune de Pessac).

Le **vin passerata** est un vin de liqueur fabriqué dans le Piémont, arrondissement d'Asti. Il est très-délicat et possède le parfum de la framboise. Sa saveur est douce et piquante.

Les vins blanes de Pau sont de bonne qualité. Les meilleurs ont une belle couleur, du corps, du spiritueux, de la sève et un joli bouquet. On cite ceux de Jurançon, puis ceux de Gan, de Monens et d'Aubertin.

Les vins rouges de cette contrée sont très-estimés, entr'autres ceux de Jurançon, de Can, de Larronin, de S'-Faust, de Gélos, de Roustignon et de Mézières. Le tonneau en usage est la barrique de 300 à 310 litres. La mesure est l'héralde ou cruche de 25 litres

Les vine de Pedro-Xiurénès, récoltés aux environs de Vittoria, dans la province d'Alava, e n Espagne, sont recommandés comme vins de liqueur. Ils ont beaucoup de délicatesse, de finesse et de parfum. Ils conservent leur blancheur en vieillissant.

Le vin paxarète est un vin blanc sec fort agréable, récolté dans l'ancien monastère de ce nom, près de Xérès. Il est moins estimé que celui de la commune de cette ville.

Vins de Pessae. (Voyez vins de Bordeaux).

Le viu de La Perrière est blanc, de première classe et se récolte près de Saumur. Il est corsé, spiritueux, parfumé et de bon goût, quoique très-capiteux. Il supporte bien les transports par mer.

Le vin petit Tokai est un vin de liqueur préparé à Capod'Istria, à Pirano et à Cita-Nova, dans le cercle de Trieste. Il est fort estimé et très-capiteux.

Le vin pernaud (Barsac) est blanc. (Voyez vins blancs de bordeaux).

Le vin picoli est un vin de liqueur des environs de Trieste, qui ressemble beaucoup au petit Tokai. Le vin picardan est liquoreux, agréable et se prépare à

Marseillan et à Pomerol, près de Béziers.

Les vins rouges et blanes du Poitou sont ordinaires

et se convertissent en eau-de-vie excellente.

Vins de Pézenas. (Voyez vins du languedoc).

Les vins rouges du Piémont sont doux et apres, foncés et susceptibles de tourner à l'aigre après une année de fût. On cite cependant ceux d'Asti, récolés dans le crû de Chaumont, près de Suze, ceux de Puget-Thénières, comté de Nice, et ceux de quelques autres arrondissements de Nice et de Tnrin. Les vins blancs de liqueur sont les plus estimés.

Vins de Perpignan. (Voyez vins du Roussillon).

Vius de Pichou-Longueville. (Voyez vins de bordeaux, commune de saint-lambert).

Wins de pique-caillou. (Voyez vins de bordeaux, commune de mérignac).

Les vins de la plaine sont des vins rouges de seconde classe du Roussillon que l'on récolte près de Pézenas, dans les communes d'Espira-de-la-Gly, de Rivesalles, de Salces, de Baixas, de Corneilla-de-la-Rivière, de Pezilla et de Villeneuvede-la-Rivière. Ils sont corsés, colorés, spiritueux, de bon goût et affectent un peu de ressemblance avec les vins de Porto.

Les vinns rousges de Porto ont un grand débouché en Angleterre, au Brésil et dans les Amériques espagnoles, à cause de leur couleux et de leur parfum. Les meilleurs sont œux de Villa-Réal, crû de Pozo-da-Régoa, entre Sarmanha et le Corgo. Entre le Corgo et le Ceira, il se récolte des vins lègers, spiritueux, agréables, séreux et snaves. Entre Ceira et le Pinhao, on en fait de plus colorès et de plus corsés. Entre le Pinhao, on en fait de plus colorès et de plus corsés. Entre le Pinhao, in en fait de plus colorès et de Rousea, de Romanairas, à Cotas, de Barca, à Castedo, et de Cabeda, paroisse de Villar-de-Macada.

Les vins blancs de cette contrée ont beaucoup d'analogie avec les Xérés. Les meilleurs sont ceux des Paroisses, à Caleiros, de la Malonga, des deux rives de Pinha et de Sabrosa jusqu'au Douro.

Ces liquides s'entreposent à Porto, qui est un port de mer et qui en facilite l'exportation. Il s'y tient tous les ans deux marchés, en mars et en avril; ils durent trois jours; mais les vins nouveaux ne se livrent aux négociants qu'après que la compagnie générale de l'agriculture du Haut-Douro a fait choix de ceux qui peuvent lui convenir, et qu'elle paie à l'estimation d'arbitres choisis par elle et par la municipalité de Villa-Réal et de Lamégo. Ces produits sont gardés pendant trois ans dans les magssins de la compagnie, et, au bout de ce temps, sont renforcés avec de l'ean-de-vie.

Les mesures adoptées sont le quartillio, qui contient 505/1000

de litre et la pipa de 56/1000.

Vins de Pomard. (Voyez vins de Bourgogne et du beau-

JOLAIS).

Vins de Pontae-Dulamon. (Voyez vins de bordeaux, commune de blanquefort).

Vins de Pouilly. (Voyez vins DE BOURGOGNE et DU BEAUJO-LAIS).

Les vins de Prammian sont récoltés aux environs de

Smyrne. Ils sont blancs et excellents, Vins de Preignae. (Voyez vins de Bordeaux, commune de

PREIGNAC'. Les vins de Provence sont fournis par les départements

des Basses-Alpes, du Var, de Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Les vins des Basses-Alpes sont de honne qualité. Les meilleurs sont fournis par le canton des Mées, à quelques lieues de Digne; On les vend à la coupe de 17, 23 ou 30 litres.

Les vins du Var sont fournis par les quatre arrondissements de ce département, qui sont Draguignan, Brignolles, Grasse et Toulon. Ceux de première classe sont récoltés dans les communes de La Gaude, près de Grasse, de Saint-Laurent, de Cagnes, de Saint-Paul, de Villeneuve, près d'Antibes, et de Lamalgue, près de Toulon. Ils sont coloréset fumeux et deviennent, après six ans de bouteilles, fort agréables. Les vins rouges de deuxième classe sont fournis par les communes de Baudol, du Castelet, de Saint-Cyr et du Bottet, près de Toulon.

Les vins rouges de troisième classe sont fournis par les communes de la Cadière, de Saint-Nazaire, d'Ollioules, de Pierrefeu, de Cuers, de Laroque, de Bras, de Saint-Zacharie, de Rougiera de Nans, de Saint-Maximin, de Tourves, de Gariaul, de Nouilles, de Meoune, de Signes, de Carnoules, de Pignans, de Besse et de Caries, Ces crûs entourent Toulon. Quoique légers en couleur, durs et d'un goût pen agréable, ces vins sont recherchés à Marseille.

Les vins hlancs et muscats de ce département sont inférieurs à ceux des Bouches-du-Rhône. Ils se vendent à Marseille en barriques de Bordeaux qui souvent ne contiennent que 214 à 220 litres.

Le département de Vaucluse fournit des vins rouges et blancs liquoreux, recherchés et agréables. Les rouges de première classe proviennent du Château-Neuf-du-Pape, près d'Orange et d'Avignon, de Sorgue, près d'Avignon, et de la commune d'Aubignan, près de Carpentras. Ces produits ont de la finesse et de l'agrément, surtout les coteaux brûlés.

Château-Neuf-de-Gadagne, Morières et les communes qui environnent Avignon-fournissent des vins rouges de seconde et de troisième classe plus ou moins agréables.

Les meilleurs vius de liqueur du département sont préparés à Baume et à Mazan, près d'Avignon. Le meilleur se nomme grenache.

La mesure usitée est le baral de 57 ou 49 litres. Les tonneaux en usage sont des demi-pièces de 270 à 275 litres.

La département des Bouches-du-Rhône fournit des vins rouges ordinaires et communs. Ceux de première classe proviennent des communes qui environnent Marseille; ce sont Séon, Saint-Henri, Séon-Saint-André, Saint-Louis et Sainte-Marthe, au bord de la mer. Ils sont colorés, corsés, spiritueux et de bon goût. En vieillissant, ils se paillent et deviennent légers, délicats et agréables.

Les vins de deuxième classe sont fournis par les vignobles qui entourent Nimes et Arles, et par ceux d'Auragne et de Gemnos, près de Marseille. Ils sont très-colorès, corsès, spiritueux et solides. Les voyages de long cours les bonifient. L'île située au nord d'Arles donne des vins communs et foncès, qui ont du spiritueux et un bon goût. Les vignobles d'Aix fournissent des vins communs qui, en voyageant, noireissent et se décomposent. Les Génois les convertissent en eu-de-vie.

Les vins blancs de cette province sont recherchés par la Hollande. Les meilleurs se récoltent à Cassis, près de Marseille, à Marignane et à Gardanne, près d'Aix. Ils sont liquoreux, corsés, spiritueux et agréables.

Les vins de liqueur du pays se préparent aux environs de Marseille. Les meilleurs sont ceux de Roquevaire. On cite ensuite ceux de Cassis, de la Ciotat et les vins cuits, recherchés par les gourmets.

Le tonneau en usage est la barrique de 214 à 222 litres.

Vins de Queyries. (Voyez vins de Bordeaux).

Vins de Reims. (Voyez vins de champagne).

Le vin rancio de Perpignan est un vin rouge qui, en vieillissant, prend la couleur de l'or. Il est corsé, spiritueux, moelleux, fin et parfumé.

Les vins du Rhim sont fournis par l'ancienne province

d'Alsace, qui forme aujourd'hui les départements du Haut et du Bas-Rhin.

Le Bas-Rhin fournit peu de vins rouges. Ils se consomment dans le pays et sont ordinaires. On cite cependant ceux de Wotkheim et de Neuvillers comme pouvant intéresser le commerce. Les vins blancs occupent le second rang parmi les vins du Rhin, mais malgré leur bouquet et leur goût sec et piquant, ils ne plaisent pas généralement.

Les vins blanes de première classe sont fournis par les vignobles situés prés de Strasbourg. On cite ceux de Molshem ou de Finkenwein, dont le goût, la sève et le bouquet sont fort agréables; ceux de Riesling, ont de la force, du parfum et un fort bon goût. Ils se conservent plus long-temps que les vins du Haut-Blin, dits sins centils.

Les vins de deuxième classe sont ceux de Mutzig, près de Strasbourg, de Neuwillers et d'Ernolsheim, près de Saverne, des arrondissements de Wissembourg, de Schelestadi et de Kintzeim, dits vins clairets de Thieffenthal; ils sont délicots et trèsagréables.

On récolte en outre dans quelques cantons des vins muscats fort jolis et des vins doux très-estimés, nommés kléber, qui se font à Wolxheim et à Heilligenstein, près de Strasbourg.

Les villes privilégiées pour ce commerce sont Strasbourg, Schélestadt, Obernay, Molsheim et Barr. On vend à l'hectolitre sans logement pour les vins ordinaires et avec logement pour les vins fins

Le Haut-Rhin fournit peu de vins rouges ordinaires. Ceux des environs de Colmar ont beaucoup d'analogie avec les vins ordinaires de la Bourogone, surtout ceux du crò de Geisbourg, à Kaiserberg, qui, après vingt ans de bouteille, sont très-recherchès. Il en est de même du Rieslinger, qui se vend comme les vins gentiles de Riquewir.

Les vins blancs du Haut-Rhin de première classe sont récoltés dans les vignobles de Guebwillers, près de Strasbourg. Ils sont esces et ont du corps, du spiritueux, de la sève et un goût de noisette. On les nomme eschgrièses. Ils sont dits kitterlés lorsqu'ils ont un bouquet aromatique et agréable. On appelle brands ceux mi different des précédents.

Les viguobles de Riquewir et de Ribanville, près de Colmar, fournissent des vins blancs dits gentils qui sont très-estimés.

Vin de Richebourg. (\overline{V} oyez vins de bourgogne et du beaujolais).

Le vin Rieslin est un vin blanc de première classe récolté en Alsace, près de Strasbourg. Il a de la force, du parfum, un excellent goût, mais moius de spiritueux que les vins gentils, quoique de meilleure conservation.

Les vins blancs de Rosdorof, récoltés en Russie, près d'Azow, peuvent rivaliser avec les meilleurs vins d'Italie. Ils sont très-recherchés à Moscou et se païent fort cher.

Les vius du Rhiu du Cap sont blancs et récoltés au cap de Bonne-Espérance, dans les cantons de La Perle, de Drageistein et de Stellenboch. Ils sont secs et de bon goût, quoique de troisième classe.

Le **vin rieslinger** est rouge et récolté dans l'arrondissement de Colmar. On l'estime peu en nouveau, mais en vieux, il a de la délicatesse et un bon goût. Son prix égale celui des vins gentils de première classe.

Les vins de Rudeshein, près de Mayence, sont blancs et ont du corps, de la force, un parfum agréable et moins de piquant que les vins du Rhin. Ils sont assez recherchés.

Le **vin de Riquewir** est un vin de liqueur récolté en Alsace, près de Colmar. Il a heaucoup d'agrément; il circule pen dans le commerce, étant presque entièrement consommé sur les lieux.

Les vins de Rivesaltes, rouges ou blanes, se récoltent près de Perpignan. Les premiers imitent les vins de Porto et sont recherchés pour les coupages. Les blanes sont les meilleurs vius de liqueur du royaume et sont pleias de finesse, de feu et de parfum. Ils embaument la bouche et la rafraíchissent.

Les vins de la Rochelle, rouges ou blancs, sont communs, peu colorés, faibles et déplaisants; cependant quelques cantons en fournissent de passables sous le nom de chauchés. Ils sout colorés et de bon goût.

Vins de Romanée-Conti. (Voyez vins de Bourgogne et du Beaujolais).

Les vins de Rodez, comme ceux du département de l'A-

veyron, sont communs et ont un goût de terroir. On cite pourtant comme bons ordinaires ceux de Lancedat, d'Agnac, de Mareillac et de Gardels, qui sont légers, délicats et agréables.

Vin de Rauzan. (Voyez vins de Bordeaux, commune de margaux).

Le vin reselie est un vin de liqueur fabriqué à Trieste, en Autriche et recherché à cause de son excellence.

Les vins de Rota sont récoltés dans les vignobles de ce bourg (royaume de Séville). Ils sont rouges, moelleux, foncés, corsés, spiritueux, fins, délicats et pourrus d'un bouquet suave. Ils rivalisent avec les vins de Bordeaux de seconde classe et les Espagnols leur donnent le nom de tintilitia ou tinto de Rosa. Ils perdent leur cooleur en vieillissant et deviennent liquoreux, généreux et aromatiques. Ils possèdent les vertus toniques des vins d'Alicante, sont plus doux et ne contractent point de goât piquant en vieillissant. Leur entrepôt est Cadix.

Les vins rôtissants sont blancs et se récoltent aux environs de Saumur dans le vignoble de ce nom. Ils sont corsés, spiritueux, fins, de bon goût, de bouquet agréable et très-capiteux.

rttueux, nns, de bon gout, de bouquet agreable et tres-capiteux.

Les vins de la Roussellère sont des vins blancs qui se récoltent à Savenières, près d'Angers. Ils sont corses, spiritueux, fins, de bon goût, parfumés et très-capiteux.

Les vins du Roussillon sont fournis par la province de ce nom, qui forme aujourd'hui, avec la Cerdagne, le département des Pyrénées-forientales. Les environs de Perpignan produisent des vins rouges et blancs qui figurent dans le commerce avec beaucoup d'avantage, surtout ceux des vignobles qui garnissent les pieds des Pyrénées et le littoral.

Les vins rouges de première classe sont fournis par les cris qui entourent Port-Vendre; ce sont Bagnols-sur-Mer, Cospéron et Collioure. Ils sont foncés, corsés, spiritueux, moelleux, veloutés et de fort bon goût; en vieillissant, ils prennent de la finesse et du bouquet; après dix années, leur couleur se dore et ils prennent l'apparence du rancio d'Alicante, en Espagne. Ils ont de grandes vertus toniques.

Les vins rouges de seconde classe sont fournis par les crûs d'Espira-de-la-Gly, de Villeneuve-de-la-Rivière, de Salces, de Rivesaltes, de Baixas, de Corneilla-de-la-Rivière et de Pézillalls sont colorés, corsés, spiritueux et de bon goût. On les nomme vins de la plaine et ils ressemblent aux vins de Porto. Ils sont recherchés par le commerce pour opérer les vins faibles de courleur et d'esprit.

Les vins rouges de troisième et de quatrième classe sont récoltés dans les communes de Torremila, de Terrast, d'Esparon, du Vernet et de Prades. Ils sont considérés comme bons vins d'ordinaire.

Tous ces liquides supportent les voyages, même en temps chaud, et acquièrent de la qualité dans les trajets. On ne les, expédie pas sans y introduire de l'eau-de-vie ou du trois-six, qui les renforce et contribue à les conserver.

Les vins blancs et liquoreux du Roussillon sont recherchés par l'Allemagne et le nord de la France. Ceux qui sont secs, spiritueux et francs de goût, sont dirigés sur Cette, où on en fabrique des vins de Madère.

Le vin muscat de Rivesaltes est un des meilleurs de France. Les crûs de Banyuls, de Cosperon et de Collioure produisent des vins rouges de liqueur, nommés grenaches, qui, en vieillissant, deviennent légers, fins et agréables.

Rodes, Salces, Saint-André et Prépouille-de-Salces font des vins blancs secs très-estimés, surtout celui de maccabeo.

Ce commerce se concentre à Perpignan, à Collioure et à Rivesaltes. On vend à la charge de 118 litres et au tonneau ou demi-muid de quatre charges. Les vins muscats sont livrés en tierceroles de 228 litres.

Le **vin réidesheimerberg** est un vin blanc récolté à Rûdesheim, près de Mayence. Il est presque aussi estimé que celui de Johannisberg.

Les vins de Russie sont récoltés dans les provinces méridionales de cet empire. Celles du nord ne donnent que des vins inférieurs, et les autres produisent des vins rouges ou blancs en quantité, dont voici les classifications:

Vins rouges de première qualité ou vins fins de troisième ordre: vins de Koos, dans la Crimée, de Zymslansk, des Cosaques du Don, des domaines du prince de Tchitchivadre, à Tcheniedaty, de Mokozange, dans la Kakétie, du nouveau cimetière des catholiques, à Tiffis, et de Chamaki, dans le Schirvan. 100 - VIN

Vins de seconde qualité ou vins fins de quatrième ordre: vins de viadage, ne Crimeie, e Bearatof e de Kislari, dans la Circassie septentrionale, de Vachery, de Chartis-Kari, de Moukhran et de Douchett, en Kartalinie, de Vartsike, de Bagdad, de Dini et de Simonetti, dans l'Immirètie, d'Odeschien Mingrelie, de Derbent, dans le Dashestan, et de Mongatchour, dans le Schirvan.

Les autres vins rouges de ce pays sont plus communs. Les vins blancs russes mousseux et non mousseux du premier ordre sont fournis par Sudagh, Theodosie et Affiney, dans la Crimée, Rasdorof, dans le pays des Cosaques du Don, Sarepta, dans le gouvernement de Saratof, et Theniedaly et Mokozange, dans la Kakétie. Ils sont admis dans nos troisièmes classes. Ceux que nous ne citons pas sont inférieurs.

due nous ne crious pas sont interieurs.

Les vins de liqueur de second ordre sont fournis par la Crimée et les vignobles de Sudagh et de Koos. Les vins cuits, comme le buza. sont faits dans le pays des Leschis.

Les mesures en usage sont le tschievert de 3 litres 17/100, le wedro de 12 litres 25 et l'anker de 38 litres. On loge ces vins en oxhofts ou barriques de 228 litres, ou en sarokowajabotskás ou pipes de 456 litres.

Les **vins de Samos** se récoltent au nord de l'île de Candie. Ils sont blancs, liquoreux, de bon goût, délicats et fort agréables. S'ils-étaient faits avec précaution, ils égaleraient ceux de Chypre.

Le vin dit sang de Suisse est fourni par le vignoble de l'hôpital et le cimetière Saint-Jacques, canton de Bâle, où se livra une bataille entre les Suisses et les Français, en 1744. Il est rouge et très-estimé.

Les vius rouges de la Saintonge sont ordinaires ou communs. Les meilleurs sont récoltés près de Saintes et nommés vius de borderie. On cite ceux de Chapuier, de Fontcouverte, de Bussec, de La Chapelle, de Saint-Romain et de Saint-Jeand'Angely.

Les vins fournis par les environs de La Rochelle, par Marennes, les îles d'Oleron et de Ré sont très-communs, sauf ceux de Chauché.

Les meilleurs vins blancs de la Saintonge sont ceux des crûs qui entourent Saintes et Cognac. Les plus distingués sont ceux de Chérac, près de Saintes, de Surgères et de S'-Jean-d'Angely. Ceux de La Rochelle, de l'île d'Oleron et de l'île de Ré, de Marennes et de Rochefort se convertissent en eau-de-vie.

Les tonneaux en usage sont les barriques de 215 à 225 litres.

Vins de Saint-Bris. (Voyez vins de Bordeaux, commune de villenave).

Les vius blancs et rouges de San-Lucar sont distingués. Le premier est un vin muscat et le second, sous le nom de tinillar, rappelle le fameux vin de Rota. Il se récolte dans des vignobles situés à l'embouchure du Guadalquivir et près de Séville, en Espagne.

Vins de Saint-Émilion. (Voyez vins de Bordeaux).

Vins de Saint-Georges. (Voyez vins de Bourgogne et du Beaujolais).

Vins de Saint-Estèphe. (Voyez vins de Bordeaux).
Vins de Saint-Macaire. (Voyez vins de Rordeaux).

Le **vin sautissima** est un vin rouge récolté dans le district de Francia-Corta, sur les plaines de Salo, près de Brescia, en Autriche. Il se recommande par ses vertus bienfaisantes.

Le vin de l'île de Santorin, en Grèce, est très-estimé comme vin de liqueur de deuxième classe.

comme vin de inqueur de deuxième classe.

Vins de Saint-Jacques. (Voyez vins de bourgogne et du Braujolais).

Vius de Saint-Julien. (Voyez vins de Bordeaux).

Les **vins de Saint-Patrice**sont rouges et figurent comme de première classe parmi les vins de Provence, récoltés près d'Orange. On cite le clos de ce nom, siné à Château-Neuf-du-Pape. Ils sont chauds, délicats, fins et pourvus d'un joli bouquet.

Le **vin Santo-Patronio** est un vin de liqueur tres-estime préparé à Pirano, à Capo-d'Istria, à Cita-Nova et dans l'Istrie, en Autriche.

Le vin Saint-Thomas est un vin de liqueur préparé dans les mêmes localités que le Santo-Patronio.

Vins de Sauternes. (Voyez vins de bordeaux).

Le viu schiraker est un vin blanc préparé dans le comté de Nagyhonter, en Autriche, qui peut remplacer le vin de Champagne.

Vins de Saumur. (Voyez vins du maine).

Le vin de Schiraz est rouge et se récolte aux environs de

cette ville, située dans le Parsistan, en Asie. C'est le meilleur vin de la Perse et de l'Orient. Sa couleur est peu fonéeix ji ad ocops, du spiritueux, de la sève et un parfum aromatique particulier. C'est un vin de liqueur exquis dont les vertus toniques sont inappréciables. Il ne porte pas à la tête.

Les vins blancs de Schiraz sont ambrés, brillants et joignent à une douceur agréable le parfum du vin de Madère sec, avec lequel ils peuvent rivaliser avec avantage.

lequel ils peuvent rivaliser avec avantage.

Le vin scharlachberger se récolte à Bingen, sur la rive

gauche du Rhin, près de Mayence. Il est blanc et, quoique de seconde classe, a beaucoup de spiritueux, de bouquet et de sève. Son prix est toujours très-éleré.

Les vins schonenberg sont blancs et se récolteut à Riquewir, près de Colmar. Ils sont admis dans la première classe des bons vins de l'Alsace.

Les vins de Scio sont blancs, doux et fades; en vieillissant, ils deviennent liquoreux et agréables. Ils se récoltent aux environs de cette ville, capitale de la plus belle île de l'Archipel grec.

rous de cette vine, capitate de la pius beine ne de l'Archipe grec. Les vins de Sectuval (Portugal) sont rouges ou blancs et très-estimés. On distingue surtout les blancs, que l'on divise en vins secs, amers, spiritueux et de bouquet, et en vins muscats, doux, spiritueux et de sève:

Les **vins de Sillery**, en Champagne, figurent dans la seconde classe des vins mousseux. (V. vins de Champagne).

Les vins de Soissons, récoltés près de cette ville (département de l'Aisne), sont blancs ou rouges et admis dans les qualifes secondaires de cette contrée. Quoique agréables, ils sont froids et sans force.

Vins de Strasbourg. (Voyez vins D'ALSACE).

Les vins rouges de la Suisse sont de qualité ordinaire; cependant ceux de Faverge et de Cartaillos, près de Neufchâtel, peuvent prendre place parmi les vins fins de troisième classe.

Les vins blancs de Cully et de la côte Desalles, dans le canton de Vaud, se font distinguer comme vins fins de troisième classe. Ceux de Castalen et de Schinach, dans le canton d'Argovie, sont admis dans la quatrième classe. Les autres sont inférieurs.

Les vins rouges et blanes de Syrie sont de bonne qualité. On cite ceux qui se font sur le mont Liban. On fait bouillir leur moût pour augmenter leur consistance. Celui qu'on nomme vin d'or est très-recherché.

Le commerce de ces liquides se fait à Beyrouth, près de Seyde. La mesure adoptée est le cantar, pesant 50 kilogr. et représentant 51 litres 1/2.

Vins de Talence. (Voyez vins de Bordeaux).

Les viuss de Tarbes, comme tous ceux de la Bigorre, sont blancs ou rouges et d'assez bonne qualité, surtout ceux de Madiran. Nis en bouteilles après cinq années de fût, ils prennent une couleur claire et deviennent très-agréables. On cite les crûs de l'Anuvis et de l'Astechnées.

Les tonneaux en usage sont les barriques de 340 à 480 litres. La mesure adoptée est la comporte de 45 à 60 litres.

Le viu de la terrasse est rouge et se récolte à Bergerac. (Voyez vins de la dordogne).

Les vinss de terre blanche sont des vins blancs de Xérés récoltés sur des terrains de cette couleur. En vieillissant, ils se nommen amontillados et deviennent liquoreux. Ils sont delicieux et doivent être bus avec beaucoup de réserve. Ils sont produits par les criss de Xérés-de-la-Frontera, près de Cadix.

Les vins de la terre de Saint-Thierry sont récoltés dans le vignoble de ce nom, près de Reims. Ils sont rouges et réunissent aux qualités des vins de la Haute-Bourgogne la légèreté de ceux de la Champagne.

Les vins du département de Tarn-et-Garonne sont assez bons; ceux des plaines de la rive droite de la Garonne se conservent bien, mais ceux de la rive gauche sont sujets à tourner. Les meilleurs se récoltent près de Castel-Sarrasin, dans les communes de Fau, d'Aussac, d'Auvillard, de S'-Loup, de Lavilledieu et de Campas. Ils ont une belle couleur, du spiritueux et un bon goût. On ette le petit coteau de Pech-Langlade.

Vins du Tarn. (Voyez vins de Gaillac).

Les vius thieffenthal sont des vins blancs délicats et agréables, récoltés dans l'arrondissement de Kintzheim, près de Schélestadt, en Alexa. Els proviennent des treilles des jardins qui sont nombreuses dans ces contrées.

Les vins tinto sont des vins de liqueur que l'on fait à Canelli et à Chambave, dans le Piémont, ainsi que dans l'île de

Sardaigne. Ils sont recherchés pour leur agrément. Sous ce nom, Alicante fournit un vin rouge recherché par ses vertus toniques; son goût est un peu médicinal. Olivencia près d'Elvas, dans l'Estramadure, récolte un vin rouge tinto qui n'est pas liquoreux, mais qui est moelleux, peu foncé, corsé, spiritueux, fin, trés-délicat et pourvu d'un bouquet suave.

Le vin tinto de rosa ou tintilla est un vin rouge récolté dans le hourg de Rota, près de Cadix. C'est le plus célèbre des vins rouges de l'Andalousie; il est liquoreux, chaleureux, de bon goût et aromatique. Il ressemble au vin d'Alicante, mais il est plus coloré et plus doux; il ne contracte pas de goût piquant en vieillissant et s'emploie en pharmacie comme un puissant tonique.

Les vina de Tokai sont fournis par les vignobles du comté de Zemplin, dans la Haute-Hongrie. Le plus renommé est cou du mont Tokai, bourg condérable au confuent de la Theisse et du Bodrog. La côte qui le produit est exposée au midi et se nomme mézés-malé (rayon de miel). Ce crû dépend du village de Tarcal. Ce liquide est doux, généreux, déliext, parfame et rafraichissant. On cite ensuite les crûs de Tokai, de Mada, de Tallya, de Zambor, de Szeghy, de Szradany, de Tolerva, de Barko, de Gal-Szesech et de Kryvostyan.

La préparation de ces produits contribue à leur donner le goût délectable dont ils sont pourvus. Voici comment on opère. On laisse sécher sur pied les raisins, et quand ils sont brunis

On laises sécher sur pied les raisins, et quand ils sont brunis par le soleil, on cueille les meilleures grappes et on en de les grains verts on pourris; on les place alors sur des tables creuses au milieu desquelles est pratiqué un orifice par lequel le jus séchappe par une légère pression; il tombe dans des vases de terre et forme une liqueur dite essence. On mouille le marcare du moût provenant des raisins non desséchés, pressés séparément, et on introduit le tout dans des sacs que l'on foule avec les pieds; on répête cette opération et l'on obtient un sechi uni dit maszlaet; quelques récolteurs séparent cette dernière liqueur, mais la plupart la mélent avec le suc des raisins non-desséchés, dans diverses proportions; pour faire le vin d'Ausbruch, ils mettent soixante-une parties d'essence et quatre-vingt-quatre parties de vin, et pour le vin maszlas, ils mélancent cent

soixante-dix parties de vin et soixante-une d'essence. Ces liquides se clarifient d'eux-mêmes par le repos et forment des dépôts dans les vases où ils séjournent; il est donc nécessaire de les transvaser souvent.

Le vrai Mézès-Malé, pris sur le vignoble de Tarcal, n'entre pas daus le commerce. Il est réservé pour les caves de l'empereur. Les Tokais des autres provenances en différent peu etsont recherchés par la Pologue et plusieurs contrées du Nord. Ils sont parfois remplacés par les vins du comté d'Arad, en Hongrie. On cite encore, dans le comté de Zemplin, les vins de S'-Georges, d'Géderbource et de Batchdorf.

Vins de Tonnerre. (Voyez vins de Bourgogne et du beaujolais).

Le vin de Tramine se récolte dans le crû de ce nom, situé près de Landau, en Bavière. Il est blanc, et, quoique de deuxième classe, c'est le vin le plus corsé et le plus généreux du Palatinat. Son prix dépasse souvent 3,500 fr. le foudre, contenant 1050 litres.

Les vins de la Touraine figurent dans le commerce comme produits du département d'Indre-et-Loire. Les rouges sont foncés et recherchés pour les mélanges, à cause du corpsdu spiritueux et du bon goût qu'ils possédent.

Les premières qualités sont fournies par les crùs qui entourent la ville de Tours. La commune de Joué produit les vins nobles, qui ont de la fermeté et une couleur foncée. Mis en bouteilles, après deux ans de fût, ils gagnent beaucoup de qualité.

Saint-Nicolas-de-Bourgueil (arrondissement de Chinon) fournit le vin du clos Saint-Nicolas, qui rivalise avec les précédents et se rapproche des vins de Bordeaux de quatrième classe. Les autres vignobles fournissent des vins colorés, lourds et plats.

Les vins rouges de seconde classe se récoltent dans les vignobles situés sur les deux rives du Cher. Ils servent à opérer les vins faibles ou trop vieux. Les meilleurs sont ceux de Chisseaux, de Civray, de Lacroix-de-Bléré, de Bléré, d'Athée, d'Azay-sur-le-Cher, de Chenonceau, de Dierre, d'Epeigné, de Francueil et de Vertez.

Les vins blancs de première classe sont fournis par Vouvray, près de Tours. Ils sont bons, doux et liquoreux; en vieillissant, ils prennent du spiritueux, du moelleux et un goût fort agréable; ils sont alors très-capiteux. Les autres vignobles du pays font des vints blancs divers qui ne peuvent égaler les précèdents, mais qui s'en appprochent. Le tonneau en usage est le poinçon de 258 litres.

Le vIn trottacker est blanc et de première classe dans les vins de Colmar. Il provient du cru de Ribauville, et en vieillissant, il gagne beaucoup de délicatesse. Les voyages sur mer ne l'altèrent nullement. (Yovez virss p'alsace).

Les vins de laTurquie d'Europe sont en général des vins de liqueur très -estimés. Les plus recherches sont ceux de Candie et de Chypre. (Voyez ces deux articles).

Les vlus de În Turquie d'Asle sont aussi très-estimés, surtout ceux du mont Liban, en Syrie, où les vins rougeset blancs ont beancoup d'analogie avec les vins de Bordeaux. (Voyez viss p'on). Ces vins arrivent à Beyrouth, où ils se vendent au cantar, qui équivaut à I litres 1/2.

Le **vinuva-passa** est liquoreux et se prépare dans les vignobles qui encourent Calavryta, en Morée. Il est de première classe.

Les vins du Val-de-Penas, blancs ou rouges, se récoltent aux environs de Tolède. Les premiers sont secs et remplacent les Xérès, quoique inférieurs. Les rouges ont de l'analogie avec les bons vins de Bourcoene.

Le vin vernaccia est un vin de liqueur, préparé en Toscane avec des raisins cuits. Il est très-agréable. Le vin verdea se prépare à Acétri, près de Florence, en

Le **vin verdea** se prépare à Acêtri, près de Florence, en Italie. C'est un vin de liqueur qui ressemble au vin tinto d'Alicante; il en a la couleur et l'agrément.

Le vin de la vielle plante se récolte à Pontigny. (Voyez vins de bourgogne et du beaufolais).

Le vin vermut de l'île d'Elbe est un vin de liqueur très-estimé.

Vins de Versailles. (Voyez vins of brie et de l'île-defrance).

I.e vin noble se récolte à Joué, dans la Touraine. Il est rouge et de première classe. (Voyez vins de Touraine).

Le vin d'or est un vin de liqueur, préparé au mont Liban.

Il est doré et d'une valeur très-élevée. On le laisse vieillir dans des dames-jeannes.

des dames-jeannes.

Les vius gentils sont récoltés aux environs de Colmar. Ils sont de première classe. (Voyez vins d'alsace).

Le vino-morte est récolté à Véronèse, en Autriche. Il est d'un rouge rembruni et inférieur. On le vend à bas prix.

Le vin pourri est blanc et très-estimé. Il se récolte à Tonneins, près de Marmande. Il est doux, fin, séveux et agréable.

Vins du Vésuve. (Voyez vins de naples).

Vinade, vin sur lequel on a passé plusieurs fois de l'eau. On le fait à Villefranche (département de la Haute-Garonne). Il équivaut au breuvage ou piquette que l'on fait ailleurs avec le marc des raisins. On doit le consommer promptement, car il est sujet à tourner et à pourriri.

Le **vino-santo** est un vin de liqueur préparé à Albano, près de Rome. Il se fait avec les meilleurs raisins et est rangé par le commerce en première ligne, comme l'aléatico.

Les **vins viguebilles** sont récoltés dans quelques communes du Béarn. Ils sont blancs, doux, corsés, moelleux et séveux. On les recherche pour la Flandre et la Belgique.

Le **vino-seco** est un vin récolté à Xérès de la Frontera, près de Cadix. Il est blanc, sec et amer; son goût est néanmoins fort bon et son bouquet très-suave.

Les **vius rouges des Vosges** sont agréables, surtout ceux des vignobles de Mirecourt, de Charmes, de Xaronval et d'Ubexy. Ceux d'Épinal et de Saint-Dié sont inférieurs.

Les vins blancs de cette contrée sont ordinaires et servent à faire des mélanges.

A Mirecourt, ces vins se vendent à la mesure de 42 à 45 litres. Les tonneaux varient de capacité.

Vins de Volmay. (Voyez vins de bourgogne et du beaujolais).

Vins de Vouvray. (Voyez vins blancs de la touraine). Les vins de Wittingen sont rouges et les meilleurs de ceux du duché de Luxembourg. Ils sont consonmés par les récilieurs.

Les vius de Wurtsbourg ont d'excellentes qualités et sont connus sous le nom de vins de Franconie. Les meilleurs se

font dans les vignobles de Leist, de Stein, de Harsen et de Gressen. Ils sont blancs et rangés parmi les meilleurs de l'Allemagne

Les vins de Xérès sont récoltés près de Cadix, en Espagne. (Voyez vins d'Espagne).

Vins de Ximénès et Pedro-Ximénès. (Voyez vins D'ESPAGNE).

Les vins Zahmacker sont blancs et de première classe, Ils se récoltent à Riquewir et à Ribauville, près de Colmar, en Alsace. Ils peuvent se conserver vingt-cine quas. Le vin Zalogne est rouge et est récolté à San-Lucar-de.

Barameda et aux environs de Séville, en Espagne. Il est trésestimé. Les **vius de Zante** (îles Ioniennes) sont considérés comme

de deuxième classe dans les vins de liqueur. Ils sont très-agréables.

Le vin de Zimslansk est rouge et semblable aux meil-

Le vin de Zimslansk est rouge et semblable aux meilleurs vins de l'Italie. Son parfum particulier le fait rechercher à Moscou, où il se vend fort cher.

109

CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS DE FRANCE.

VINS ROUGES SUPÉRIEURS.

Bordeaux (département de la Gironde).

VIN DII CHATEAU-WARGAUY

- DU CHATEAU-LAFFITTE, A PAULLLAC.
- DU CHATEAU-LATOUR, A SAINT-LAMBERT.
- DU CHATEAU DU HAUT-BRION, A PESSAC.

Haute-Bourgogne (département de la Côte-d'Or, divisé

en cinq arrondissements, qui sont : Dijon, Beaune, Chatillon-sur-Seine, Semur-en-Brionnais et Châlons-sur-Saône).

- VIN DE ROMANÉE-CONTI, A VOSNE. - DE CHAMBERTIN, A GEVRAIS.
- DE RICHEBOURG, A VOSNE.
- DU CLOS-VOUGEOT, A FLAGEY.
- DE TACHE, A VOSNE,
- DE SAINT-GEORGES, A NUITS. - DE CORTON, A ALOXE.

Basse-Bourgogne, Beaujolais et une partie de la

Champagne (département de l'Yonne, divisé en cinq arrondissements, qui sont: Auxerre, Avallon, Joigny, Sens et Tonnerre).

VIN DES OLIVOTES. - DES MONTS-SAVOIE. VIN DE LA CÔTE DES PERRIÈRES. - DE LA CÔTE DES PRÉAUX.

- DES PAINSOTS.

- DES CHARLOUS.

- DE LA CHAPELLE.

- DE LA CHAÎNETTE.
- DES GRANDES-POCHES.
- DE COTEAU DE MICRAINE.
- DE LA CÔFE DE PITOV.

Dauphiné et Lyonnais (départements de l'Isère, des Hautes-Alpes, de la Drôme et du Rhône l.

VIN DE CÔTE-BÔTIE-BRUNE.

Ces vins, d'un choix particulier, sont indépendants des séries

suivantes.

VINS ROUGES DE PREMIÈRE CLASSE.

Bordeaux (département de la Gironde)

| | Bordeaux (de) | partement | de la Gironde). | | | |
|-----|-------------------------|-----------|-------------------|--|--|--|
| | Médocs. | | | | | |
| VIN | DE MARGAUX. | VIN | DE LAMARQUE. | | | |
| _ | DE PAUILLAC. | _ | DE SOUSSANS. | | | |
| _ | DE SAINT-LAMBERT. | _ | D'ARCINS. | | | |
| _ | DE S'-JULIEN-DE-REIGNAC | . – | DE LISTRAC. | | | |
| _ | DE CANTENAC. | | DE MOULIS. | | | |
| _ | DE COMMENSAC. | _ | DE POUJAUX. | | | |
| _ | DE SAINTE-GEMME. | _ | D'AVENSAN. | | | |
| _ | DE SAINT-ESTÈPHE. | _ | DE SAINT-SAUVEUR. | | | |
| _ | DE LUDON. | _ | DE CISSAC. | | | |
| _ | DE LABARDE. | _ | DE VERTEUIL. | | | |
| _ | DE MACAU. | | DE SAINT-LAURENT. | | | |

Graves.

VIN DE PESSAC. VIN DE MÉRIGNAC.

— DE TALENCE. — DE LÉOGNAN.

- DE CUSSAC.

Haute et Basse-Bourgogne, Beaujolais et Champagne.

VIN DE ROMANÉE DE S'-VIVANT. VIN DE MUSIGNY.

— VIN DU CLOS A LA ROCHE. — DU CLOS DU TART.

— VIN DU CLOS MAIDT. — DES BONNES MARES.

— VIN DU CLOS SAINT-JEAN. — DES VÉROILLES.

- DU PRÉMEAU. - DES PERRIÈRES.

VINS ROUGES DE DEUXIÈME ET DE TROISIÈME CLASSE.

| VIN DE BORDEAUX. | - VIN DU PÉRIGORD. |
|--------------------------|----------------------|
| - DE LA HAUTE ET BASSE - | - DE LA GASCOGNE. |
| BOURGOGNE. | - DU LANGUEDOC. |
| - DU DAUPHINÉ. | - DU CONTAT D'AVIGNO |
| - DE LA CHAMPAGNE. | - DE LA PROVENCE. |
| - DE L'AUVERGNE. | — DU BÉARN. |
| - DU LYONNAIS. | - DU ROUSSILLON. |

VINS ROUGES DE QUATRIÈME CLASSE

| bons vins roug | ges ordinaires. |
|--------------------------|--------------------------|
| - | _ |
| VIN DE BORDEAUX. | VIN DE LA FRANCHE-CONTÉ. |
| - DE LA HAUTE-BOURGOGNE. | - DE LA BRESSE. |
| - DE LA BASSE-BOURGOGNE. | - DE L'AUVERGNE. |
| - DU BEAUJOLAIS. | - DU FOREZ. |
| - DE LA CHAMPAGNE. | - DU LYONNAIS. |
| - DU DAUPHINĖ. | - DU PÉRIGORD. |
| - DE LA LORRAINE. | - DE LA GASCOGNE. |
| - DE L'ALSACE. | - DE QUERCY. |
| - DE L'ANJOU. | - DU LANGUEDOC. |
| - DE LA TOURAINE. | - DU CONTAT D'AVIGNON. |
| - DE L'ORLÉANAIS. | - DE LA PROVENCE. |
| - DU BLAISOIS. | - DE LA NAVARRE. |
| — DU BÉARN. | - DU ROUSSILLON. |
| - DE BIGORRE. | - DE L'ÎLE-DE-CORSE. |
| | |

Les meilleurs vins inférieurs sont fournis par le Bordelais, la Haute et Basse-Bourgogne, le Beaujolais, le Languedoc et la Champagne: viennent ensuite ceux de la Franche-Comté, du Lyonnais, du Dauphine, du Languedoc, du Perigord, de l'Agenais et de l'Armagnac; puis ceux de la Touraine, de l'Orléanais, du Blaisois, du Berry, du Bourbonnais, de la Bresse et de l'Auvergne. Les vins rouges du Poitou, de la Saintonge, de l'Aunis et de l'Angoumois sont convertis en eau-de-vie, à cause de leurs défectuosités.

VINS BLANCS SUPÉRIEURS.

Rordelais.

VIN DE SAUTERNES. VIN DE BOMMES.

— DE BARSAC. — DE VILLENAVE-D'ORNON.

- DE PREIGNAC.

Les quatre premières communes donnent des vins blancs séveux, moelleux et parfumés; la dernière donne des vins secs.

Bourgogne.

MONT-BACHET. - Vins corsés, spiritueux, fins et de bouquet.

Dauphiné.

VIN DE L'HERMITAGE

Champagne.

Vins secs de Sillery, fournis par les vignobles de :

MAILLY. LUDES.

VERZENAY. VERZY.

Vins moelleux, fournis par les crûs de :

AÏ. MAREUIL.
DISSY. HAUTEWILLERS.

PIERRY. LE CLOZET.

Le Forez.

VIN DU CHATEAU GRILLET.

Alsace.

NOLSHEIM, fournissant le finkenwein.

VINS BLANCS DE PREMIÈRE ET DE SECONDE CLASSE.

Bordelais.

VIN DE RARSAC. VIN DE SAUTERNES.

- DE PREIGNAC. - DE VILLENAVE-D'ORNON.

- DE BOMMES.

Champagne.

VIN DE MAILLY.

- DE VÉZENAY.

- DE VERZY.

- DE PIEBRY.

- DE LAUDES.

VIN D'AL.

— DE MAREUIL.

— DE DISSY.

- DE HAUTEWILLERS.

- DU CLOS DE CHOZET.

Bourgogne.

VIN DES PERRIÈRES.

- DE LA COMBETTE.

— GOUTTE D'OR. — DE BLAGNY. VIN DE LA GENÉVRIÈRE. — DES CHARMES.

- ROUGEOT.

Côte-d'Or.

VIN DE LA CÔTE DE VAUMORILLON. VIN DE LA CÔTE DES PITOIS.

— DES GRISÉES. — DES OLIVOTES.

DES GRISÉES.

BES PRÉAUX.

Franche-Comté.

VIN DE CHATEAU-CHALONS. VIN DE PUPELLIN.

— D'ARBOIS.

Lyonnais.

VIN DE CONDRIEU.

Agenais.

VIN DE CLAIRAC.

VIN DE BUZET.

- 8

Languedoc.

VIN DE SAINT-PÉBAY.

VIN DE SAINT-JEAN.

Alsace (Haut-Rhin).

VIN DE MITTELWEYER. VIN D'INGUERSHEIM.

VIN DE MITTELWEYER. VIN D'INGUERSHEIS

D'ENGUISHEIM. DE RIQUEWIR.

DE RIBAUWILLE. DE THANN.

DE BERGHOLTZELL. DE RUFFACH.

DE PLAFTENHEIM. DE HUNNEVEYB.

DE SATZENYBALI DE JAMMEDSCHWIE

DE RAISERBERG. — DE BABELHEIM.

DE SIGOLZHEIN. — DE BABELHEIM.

Alsace (Bas-Rhin).

VIN DE MULXHEIM.

VIN DE WOLZHEIM.

VINS BLANCS DE TROISIÈME CLASSE.

VIN DE BORDEAUX. VIN DE L'AGENAIS.

— DE BOURGOGNE. — DE L'ANJOU.

— DU BEAUJOLAIS. — DU MAINE.

— DE LA CHAMPAGNE. — DU PÉRIGORD.

— DE L'ALSACE. — DU DÉARN.

- DE L'ALSACE. - DU BÉARN. - DE LA FRANCHE-COMTÉ. - DU FOREZ.

- DU LYONNAIS.

VINS BLANCS DE QUATRIÈME CLASSE.

VIN DE BORDEAUX. VIN DE L'ANJOU.

— DE BOURGOGNE. — DU MAINE.

- DU BEAUJOLAIS. - DE LA TOURAINE.
- DE LA CHAMPAGNE. - DE LA FRANCHE-CONTÉ.
- DE L'ALSACE. - DU DAUPHINÉ.

- DE L'ALSACE. - DU DAUPHINÉ.
- DU BERRY. - DE L'AGENAIS.
- DE L'AUVERGNE. - DE LA GASCOGNE.

- DU LANGUEDOC. - DU BÉARN. - DU PÉRIGORD. - DU ROUSSILLON.

- DE L'ÎLE DE CORSE. - DE LA BIGORRE.

VINS BLANCS DE CINQUIÈME CLASSE.

| | | _ | |
|-----|----------------------|-----|-------------------|
| VIN | DE LA CHAMPAGNE. | VIN | DU DAUPHINÉ. |
| _ | DE LA LORRAINE. | | DU NIVERNAIS. |
| _ | DE BORDEAUX. | | DU LYONNAIS. |
| _ | DE BOURGOGNE. | _ | DU PÉRIGORD. |
| _ | DE L'ALSACE. | - | DE LA GASCOGNE. |
| _ | DU BLAISOIS. | | DE LA PROVENCE. |
| _ | DE LA FRANCHE-COMTÉ. | | DU BÉARN. |
| _ | DE LA TOURAINE. | _ | DE LA BIGORRE. |
| _ | DU LIMOUSIN. | _ | DU ROUSSILLON. |
| _ | DE LA PICARDIE. | _ | DE L'ANJOU. |
| _ | DE L'ALSACE. | _ | DE L'ÎLE-DE-FRANC |
| _ | DE L'ORLÉANAIS. | _ | DU POITOU. |
| _ | DE LA PROVENCE. | - | DE LA BRETAGNE. |
| | | | |

VINS DE LIQUEUR SUPÉRIEURS.

Roussillon.

VIN MUSCAT DE RIVESALTES.

Alsace.

VIN DE PAILLE.

Dauphiné.

VIN DE PAILLE, A L'HERMITAGE.

Languedoc.

VINS MUSCATS DE LUNEL ET DE FRONTIGNAN.

VINS DE LIQUEUR DE PREMIÈRE CLASSE.

Roussillon.

VINS ROUGES DE GRENACHE.

Alsace.

VIN MUSCAT DE WOLXHEIM.

VIN MUSGAT DE HEILIGENSTEIN.

Limousin

VIN DE PAILLE D'ARGENTAT.

Périgord.

VIN MUSCAT DE MONBAZILLAC.

DE SAINT-LAURENT-DES-VIGNES.

Languedoc.

VIN MUSCAT DE FRONTIGNAN. VIN MUSCAT DE POMEROL.

— DE LUNEL. — DE PICARDAN.

- DE MARCUSSAN.

Le département de l'Hérault prépare des vins qui imitent ceux de Calabre, de Malaga et de Madère.

Comtat d'Avignon.

VIN MUSCAT DE BEAUME.

VIN MUSCAT DE GRENACHE.

Provence.

VIN MUSCAT ROUGE ET BLANC DE ROQUEVAIRE.

VINS DE LIQUEUR DE DEUXIÈME, DE TROISIÈME ET DE QUATRIÈME CLASSE.

Ils sont fournis par les provinces précédentes, mais sont de qualité inférieure.

CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS ÉTRANGERS.

VINS ROUGES SUPÉRIEURS NON LIQUOREUX.

Portugal.

Vins analogues à ceux de seconde classe de France. vins de tra-los-montes et de Beira (Haut-Douro).

VINS ROUGES DE PREMIÈRE CLASSE.

Allemagne.

VIN DU DUCHÉ DE NASSAU.

Autriche (Hongrie):

VIN DE RUTZ VIN DE BCDE.

- D'EDEMBOURG. - DE SIRMIEN

— DERLAU. — DE DOUDELS-KIRCHEN.

- DE GYŒNGYOSCH. - DE CUCHPREG.

— DE HYDEGSCHIG. — DE RIECE.

Espagne.

- DU MONT CALEMBERG.

VIN D'OLIVENZA, EN ESTRAMADURE.

Portugal.

VIN DE LA FACTORERIE DE PORTO ET DE MONCAO.

Turquie.

VIN DE L'ÎLE DE SCIO. VIN DE MESTA.

- D'ARINSE.

- DE KREUZ.

Czeco.

VIN DE WORÉE. VIN DE PVRGOS.

- DE TRIPOLIZZA - DE SAINT-GEORGES

- DE TRIPOLIZZA. - DE SAINT-GE - DE MIGA-SPILEON. - D'ANDROUZA.

— DE PHOCIA. — DE NODON. — DE NISL. — DE ZANTE.

- D'ITHAQUE. - DE CÉPHALONIE.

Acte.

VIN DE PERSE. VIN DE CACHEMIRE (empire

— DE SCHIRAZ. . d'Afgans).

— D'ISPAHAN.

Afrique.

VIN DE MADÈRE dit tinto

VINS ROUGES DE DEUXIÈME, DE TROISIÈME ET DE OUATRIÈME CLASSE.

Allemagne.

VIN DU DUCHÉ DE NASSAU. VIN DU ROYAUME DE WURTEMBERG.

— DU DUCHÉ DU RAS-RHIN. — DU ROYAUME DE RAYIÉRE.

Hongrie (Autriche).

VIN DU CONTÉ DE DEBENDES.

VIN DU COMTÉ DE PRESBOURG. VIN DU LOMBARDO-VÉNITIEN.

- DE NEOGARD. - DE PRESBOURG.
- DE RARSCH. - DE WERSIT.

- DE LA MORAVIE. - DU TYROL.

— DE L'ESCLAVONIE. — DE L'ESCLAVONIE. — DE DALMATIE.

Italie.

VIN DE LA SAVOIE. VIN DES ÉTATS-ROMÁINS.

THE DE LA SAVOIE. VIN DES ETAIS-ROI

DE LA SIGUE.

DE LA SIGUE.

- VIN DII DIICHÉ DE GÊNES. VIN DII PIÉMONT. - DE L'ÎLE DE SARDAIGNE.
- DU DUCHÉ DE PARME. - DU DUCHÉ DE MODÈNE.
- DU DUCHÉ DE WASSA
- DES ÎLES LIPARI. - DU ROYAUME DE NAPLES.
- DE L'ÎLE DE CAPBÉE.
- D'ISCHIA.

- DE LA PRINCIPAUTÉ DE
- LUCOUES.
- DU FLORENTIN - DU PISAN. - DII SIENNOIS.

Espagne.

- VIN DE LA NOUVELLE-CASTILLE. VIN DU ROYAUME DE VALENCE.
- DE LA CATALOGNE. - DE L'ANDALOUSIE. - DE L'ÎLE MINOROUE. - DE LA VIEILLE-CASTILLE.

Portugal.

- VIN DE L'ESTRAMADURE. VIN DE REIBA.
- DE L'ENTRE-DOURO-MINHO, DE L'ALMETEJO. - DE TRA-LOS-MONTÈS.

- DES ALGARVES.

Turquie.

- VIN DE LA MOLDAVIE. VIN DE LA BULGARIE
- DE LA VALACRIE. - DE LA SERVIE.
- DE L'HEBZEGOVINE. - DE LA BOSNIE.
- DE L'ALBANIE. - DE LA MACÉDOINE.
- DE LA ROMANIE. - DE LA THESSALIE
- DE L'ASIE-MINEURE. - DE LA SYRIE.
- DE L'ÎLE DE BHODES. - DE L'ÎLE DE CANDIE.
- DE L'ÎLE DE TÉNÉDOS. - DE L'ÎLE DE SAMOS. - DE L'ÎLE DE CHYPRE.

Russie

- VIN DE LA CRIMÉE. VIN DE LA KAKETIE.
- DII SCHIRVAN. - BU PAYS DES COSAQUES DU - D'ASTRA. DON.
- DE LA CIRCASSIE - DE SARATOF.
- DE L'IMMIRÉTIE. - DE LA KARTALINIE
- DE LA MINGRELIE. - DE DAGUESTAN.

VIN

Grèce.

VIN DE LA LIVADIE. VIN DE L'AGABANIE. - DE LA MORÉE.

- DE L'ILE DE MICONI.

Suisse.

VIN DE NEUECHATEL. VIN DE SAINT-GALL.

- DE FRIROURG. - DE ZUBICH.

- D'ARGOVIE. - DE BERNE.

- DE GENÈVE. - DU GANTON DU TESSIN-

Afrique.

VIN DE BONNE-ESPÉBANCE. VIN D'ÉGYPTE.

Asie.

VIN DE L'INDOSTAN. VIN DE LA PERSE.

Amérique.

VIN DE LIMA. VIN DE CHILL.

- DE LA PLATA

VINS BLANCS SUPÉRIEURS.

Allemagne.

VIN DU DUCHÉ DE NASSAU (le liebfrauen milch). - DU DUCHÉ DE HESSE-DARMSTADT.

- DU ROYAUME DE RAVIÈRE.

Espagne.

MADÈRE (VIN DE TERRE BLANCHE). ANDALOUSIE (VIGNOBLE DE PAXARÈTE).

Afrique.

VIN DE MADÈRE, provenant du sercical.

VINS BLANCS DE PREMIÈRE CLASSE.

Allemagne.

VIN DIE BHIN.

- VIN DU BRIN.
- DU DUCHÉ DE NASSAU (crûs de Wikert, de Kostheim et de Geisenheim).
- du duché de hesse-darmstadt (crû de Ringen).
- DU DUCHÉ DU PAS-RHIN (crû de Bacharach).
- DE FRANCONIE (crûs de Wurtsbourg et de Salecker).
- DU PALATINAT, royaume de Bavière (crûs de Roth, de Deidesheim, de Durkheim et de Harxheim).
- DE LA MOSELLE (crûs de Pisport, de Zeltingen, d'Olisberg, de Braunemberg, de Schartzberg et de Dussemond).

Hongrie (Autriche).

LE SCHIRACKER.

Basse-Hongrie.

VINS DU MONT CALEMBERG ET DE LUTTEMBERG.

Espagne.

- vins secs de xérès (Navarre). vin de malaga (Grenade).

 de montilla (Andalousie).
 - Portugal.
- VINS SECS DE CELLEIROS (Tra- VIN DE BUCELLAS).
- los-Montes). DE CARCAVELLOS.
 - DE TERMO (Beira). DE SETUVAL. D'ŒIRAS (ESTRUMADURE).

Morée (Grèce).

- VIN DE MEGA SPILEON. VIN DE PYRGOS.
 - DE SAINT-GEORGES. DE PHOCIA. - DE TRIPOLIZZA. - D'ANDROUZA.
 - DE NISI. DE MEUDON

VIN DE LOI (Retimo).

Turquie.

VIN DE MESTA (île de Samos). - DE NECTAR (Candie). - D'OR (mont Liban).

Perse.

VIN DE SCHIRAZ.

VIN DES VALLÉES DE CACHEMIRE.

- D'ISPAHAN.

Océan Atlantique.

ETN DE MADÈRE

VIN DE SÉNÉDICOS

VINS BLANCS DE DEUXIÈME, DE TROISIÈME ET DE QUATRIÈME CLASSE.

Ces vins se composent des produits inférieurs des provenances précèdentes.

VINS DE LIQUEUR SUPÉRIEURS.

Comté de Zemplin (Autriche).

VIN DE TARCZAL. VIN DE TORAL - DE MADA - DE ZOMBOR.

- DE SZEGHI. - DE ZADANY. - DE TOLESVA. - D'ERDO-RENVE.

Italie.

VIN DE LACRYMA-CHRISTI. - MUSCAT ROUGE ET BLANC DE SYRACUSE.

- MUSCAT ROUGE ET BLANC ALEATICO DE TOSCANE.

Espagne.

VIN ROUGE TINTO D'ALICANTE. VIN DE YÉRÈS ET DE PAXABÈTE (Andalousie et royaume - TINTILLA DE BOTA. - DE MALVESTA.

de Grenade).

- DE PEDRO-XIMÉNÈS

Turquie.

VIN YERT DE COTNAR. EN MOLDAVIE.

- DE MALVOISIE DE LA CANÉE, ÎLE DE CANDIE.
 - ... DE MALVOISIE DE LA COMMANDERIE DE L'ÎLE DE CHYPRE.

Perse.

VIN BLANC DE SCHIBAZ.

Afrique.

VIN BLANC DE CONSTANCE (cap de Bonne-Espérance).

Océan Atlantique.

VIN DE MALVOISIE (Madère).

VINS DE LIQUEUR DE DEUXIÈME ET TROISIÈME CLASSE.

Autriche.

VIN D'AUSBRUCH (comté de VIN DE GLODOVA.

Zemplin). - D'ERLAU.

- DE SIRNIEN. - D'ŒDENBOURG. - DE MALVOISIE

— DE GYOROK. — DE MALVOISIE (île de Cala-— DE MÈNES. mota).

- DE RATCHDORF. LE VINO-SANTO DE CASTIGLIONE
- DE SAINT-GEORGES. (royaume Lombardo-

- DE SAINT-GEORGES. (royaume Lombare - DE PAULIS. Vénitien).

Les vins de quatrième classe sont fournis par les mêmes contrées et sont simplement inférieurs aux précédents.

VINAIGRE.

Latin, Acetun; — anglais, Vinegar; — allemand, essig; — espagnol et portugais, Vinage; — italien, Aceto, Vinage; hollandais, Azyn; — danois, æddike; — suédois, Atyika; polonais, ocet: — fusse, uezus.

| poron | un, ochr, recce, cum | | |
|----------|-----------------------|----------|---------------------|
| VINAIGRI | E DE VIN. | VINAIGRE | еогсијоле. |
| _ | DE CIDRE et DE POIRÉ. | _ | FRAMBOISÉ. |
| - | DE BOIS. | _ | DE LAVANDE. |
| _ | DISTILLÉ. | _ | D'ŒILLET. |
| _ | MÉDICINAL. | _ | PROPHYLACTIQUE. |
| _ | ANTI-SEPTIQUE. | _ | DES QUATRE VOLEURS. |
| _ | A L'ESTRAGON. | _ | RADICAL. |
| _ | CAMPERÉ. | _ | SCILLITIOUE. |

Le vinaigre, qu'on désigne aussi sous le nom d'acide actique non distillé, est le produit de la seconde fermentation du vin et contient de l'eau, de l'acide acctique, de l'alcool et du lartre. Les vinaigres de hois, ainsi que ceux de bière et de cidre, ne contenant ni alcool, ni est, sont improprement appelés ainsi.

Le vinnigre de vin se distingue en vinaigre rouge et en vinaigre blane. Il doit être exempt de corps étrangers, surtout lorsqu'il est destiné aux usages alimentaires ou pharmaceutiques. Il se fabrique avec des vins aigris, auxquels on ajoute de la levure de bière ou du levain de pâte de fairie; on les expose ensuite à une température de 50 à 40 degrés et, au moyen de transfusions rétirérées, le contact de l'air détermine l'acétification du vin dans l'espace de dix à quinze jours. Le vin qui contient en quantité du tartre, de l'aleool et des matières extractives, produit le meilleur vinaigre.

Dans les vinaigreries, on suit généralement le procédé de Boerrhave, qui consiste à prendre deux tonneanx, dont l'un est partagé par une cloison à jour, tandis que l'autre conserve toute sa capacité; on remplit la partie supérieure du premier tonneau avec du mare de raisin et on verse par dessus du vin aigri jusqu'à ce qu'il soit plein; on remplit le tonneau vide avec le même liquide. Au bout de quelque temps, on soutire le vin, qui est mêté avec le mare, dans des vases et on le remplace par le vin du second tonneau. Ce jeu de transfusion et de remplacement mutuel se répête jusqu'à ce que la masse ait acquis une forte acidité; alors on tire le vinaigre au clair et on le renferme dans des futailles.

Le vinaigre de vin peut s'obtenir encore en disposant, dans un atelier où la température se maintient à 30 ou 40 degrés, plusieurs tonneaux percés de deux trous à leur partie supérieure; l'un est destiné à l'introduction du vin, l'autre au dégagement de l'air; on les remplit d'une certaine quantité de vinaigre bouillant et tous les huit jours on y ajoute 40 à 12 litres de vin généreux, filtré sur des copeaux de hêtre. Au bout de douze à quatorze jours, l'opération est achevés et donne un vinaigre parfait. On recommence l'opération en tirant de chaque tonneau la moitié de sa contenance et en remplaçant le liquide, en suivant la marche déjà tracée. C'est ainsi que l'on opére dans le département du Loiret, dont les vinaigres sont réputés; ceux de Bordeaux peuvent néamonies rivaliser avec eux.

Le bon vinaigre de vin se distingue par sa force, sa limpidité, son acidité et la quantité d'alcool qu'il contient et qui préserve sa partie extractive de la putridité. On l'enrouve d'abord par l'odorat et par le goût, puis par les acétimètres et les expériences chimiques. Les instruments acétimétriques laissent beaucoup à désirer : aussi les épreuves chimiques sont-elles généralement adoptées ; la plus usitée consiste à prendre 30 gram. de vinaigre que l'on mêle à 4 gr. de potasse carbonatée; celle-ci doit être complètement neutralisée par son action; 100 gr. de bon vinaigre doivent aussi saturer 8 gr. de craje. Si le liquide contient de l'acide sulfurique, on l'éprouve en v versant une solution de baryte dans l'eau distillée; il se forme aussitôt un précipité de sulfate de baryte insoluble. Si le vinaigre contient de l'acide nitrique, on y ajoute de la potasse, ce qui forme un nitrate de potasse, et on en dégage l'acide nitrique par l'addition d'un peu d'acide sulfurique. S'il contient enfin de l'acide muriatique, on le reconnaît par l'addition de quelques gouttes de nitrate d'argent en dissolution; il se précipite alors un muriate d'argent insoluble.

On conceutre le vinaigre par la gelée. Il sert en fumigations pour neutraliser les missmes fétides. Les vinaigres faibles en acidité et en principes extractifs ne tardent pas à se couvrir d'une mucosité putrescente qui les corrompt. Ils sont faits avec des vins plats et de la levure de bière.

Les vinaigres se vendent en général comme les vins, au tonneau composé de quatre barriques de la contenade de 29 à 30 veltes, ou en pièces de 80 veltes environ.

Les vinaigres de cidre et de poiré se fabriquent comme ceux de vin, au moyen des ferments désignés plus haut, que les vinaigriers appellent mêrez. Ils sont très-répandus à Paris et préparés par les brasseurs. Leur acidité est convenable, mais leur transparence et leur asseur laissent beaucoup à désirer, car, pour en accélérer la fermentation, on y introduit beaucoup de mélasse.

Pour avoir promptement et économiquement du vinsigre, on mélange 5 kilogr. de goudron, 5 kilogr. de mélasee et 220 litres d'eur; on fait fermenter le tout et il en résulte une liqueur vineuse, qui se convertit insensiblement en vinsigre. Ce liquide se sert qu'à la fabrication des acétates de plomb et de cuivre.

Le vinaigre de bois ou acide puroliqueux se prépare dans des chambres en tôle, établies sur des fourneaux et rémplies ordinairement de bois de chêne; on chauffe assez pour que le bois se décompose et donne des gaz, du goudron et de l'acide acétitique; ces chambres communiquent à des cylindres condensateurs, où l'on recueille le liquide produit. C'est une combinaison d'acide acétique et de goudron mélangés ou dissons. On enlève le goudron qui surnage et l'on reçoit l'acide dans des chau-dières de fer, où on le sature de craie pulvérisée; on enlève les produits qui montent à sa surface, puis on laisse déposer la liqueur, que l'on décante et qu'on fait évaporer jusqu'à ce qu'elle marque 15 degrés à l'aréomètre; on y verse alors une solution concentrée de sulfates de soude et de chaux : ce dernier se précipite; on décante de nouveau et l'on obtient une solution d'acétate de soude, qu'on fait évaporer jusqu'à ce qu'elle présente 28 degrés; on la place dans des terrines non vernissées, que l'on porte dans une étuve où la cristallisation s'opère; on sépare les cristaux, on fait évaporer les eaux-mères, on les blanchit par le charbon animal, on filtre et on fait cristalliser de nouveau ; on calcine enfin et on traite le résidu par l'eau pour obtenir, par le lavage, du carbonate de soude liquide, que l'on fait cristalliser encore. L'acétate desoude, ainsi obtenu, est dissous une seconde fois et finit par produire des cristaux très-blancs. Lorsqu'il est bien sec, on le décompose dons un alambic, à l'aide de la chaleur et de l'acide suffurique, après l'avoir réduiten poudre fige; l'acide suffurique, après l'avoir réduiten poudre fige; l'acide suffurique, s'unit à la soude et met à nu l'acide acétique, qui se volatilise et est receulili par le condensatiou. L'alambic doit être garni d'un chapiteau en argent, si l'acide est destiné aux usages culinaires; un chapiteau d'étain suffit, si on le réserve pour les arts.

Le vinaigre de bois s'éprouve comme celui de vin. Sa concentration s'effectue aussi au moyen des basses températures.

Le vinaigre distillé est un vinaigre très-concentré, que l'on obtient en unissant à du charbon de bois très-sec du vin aigri. On place le mélange dans un alambic, et, par la chaleur, on recueille un acide acétique ou vinaigre de bois très-pur. Il est à juste titre préfèré pour la guérison des ulcères phagédéniques; on en lave les plaies en l'unissant à l'eau et il entraîne une prompte guérison.

Les vinnigres médicinaux sont des produits obtenus par le contact des substances organiques et du vinaigre blanc, présentant 3 degrés à l'alcalimetre. On les divise en simples et en composés. Les premiers participent d'une seule substance, comme le vinaigre scilitique. Les seconds proviennent de plusieurs substances, comme le vinaigre anti-septique.

Vinaigre auti-septique. (Voyez vinaigre des QUATRE VOLEURS).

Le vinaigre à l'estragon s'obtient en faisant macérer pendant quinze jours 500 gr. de feuilles récentes d'estragon mondées dans 5 à 6 kilogr. de vinaigre très-fort et filtré. On le renferme dans des flacons hermétiquement bouchés.

Le vinaigre campliré s'obtient en prenant à gr. de camphre que l'on réduit en poudre dans un mortier de verre ou de porcelaine. On l'arrose de quelques gouttes d'alcool ou d'éther et on y ajoute peu à peu de l'acide acétique; on introduit le tout dans un flacon, et, après quelques jours, on filtre et on renferme le produit dans des vases bien clos.

Le vinaigre colchique provient des bulbes récentes de

la plante de ce nom, coupées en morceaux et macérées dans du vinaigre, dans la proportion de 50 gr. de bulbes sur 400 gr. de liquide. Huit jours suffisent pour que la combinaison soit complète.

Le vinnigre franthoisé ou de framboises s'obtient en faisant macérer pendant quinze jours 1 kilogr. 1/2 de framboises récentes dans 1 kilogr. de bon vinnigre rouge. Ce liquide sert à faire le sirop de vinnigre framboisé. Par le même procédé, on obtent divers vinnigres de fantaisée.

Le vinnigre de lavande se prépare en faisant macérer pendant quinze jours 250 gr. de fleurs seches de lavande dans 4 kilogr. de vinaigre rouge on blanc et en ayant soin d'agiter de temps en temps le vase qui contient le mélange; on passe et on filtre à la fin de l'opération. On opére de même pour obtenir le vinaigre de toutes les fleurs connues.

Le vinaigre d'œillet s'obtient comme le précédent.

Le vinaigre prophylactique ou d'angélique composé se prépare avec 400 grammes de racine d'angélique, 50 de somités d'absinthe, 16 de bulbes d'ail cultivé et 3 kilog. de vinaigre de vin. On fait macérer le tout à une douce chaleur pendant huit jours, dans une cucurbite de verre; on filtre et on ajoute 16 grammes d'alcool rectifié, saturé de camphre. Ce liquide est employé comme le vinaigre anti-septique.

Le vinaigre des quatre voleurs ou vinaigre antiseptique s'obtient en faisant macérer au soleil, dans 4 kilogr. de hou vinaigre, 50 grammes de chacune des fleurs qui suivent: grande absinthe, petite absinthe, romarin, sauge et rue. On y ajoute 60 grammes de fleur de lavande séche, 60 grammes d'al, 8 grammes d'acorus vria, autant de cannelle, de girofle et de noix muscade. Au bout de deux jours, on exprime fortement et l'on filtre, en ajoutant au produit 16 grammes de camphre dissous dans de fesprit de vin.

On assure que cette composition a pris son nom de quatre voleurs qui se préservèrent par son moyen de la peste de Marseille, quoiqu'ils s'expossasent sans ménagement à la mort pour se livrer à la rapine. On s'en sert pour neutraliser les miasmes infects des hôpitaux

Le vinaigre radical est un produit de la distillation de

l'acétate de cuivre vert cristallisé ou cristaux de Vénus. (Pour sa préparation, voir les ouvrages de MN. Gay-Lussa et Thénard). On introduit ev insigre dans des flacons avec de sulfate de potasse pour obtenir le sel de vinaigre. On le mêle souvent avec les essences de girofle ou de cannelle et avec le camphre. Il est dit alors vinaigre aromatique emplais.

Le vinaigre seillitique se prépare en faisant macérer, pendant quinze jours, dans 3 kilogr. de bon vinaigre, 250 gr. de squammes de seille rouge, sèches et incisées, et 32 grammes d'alcool. On remue, on passe et l'on filtre le liquide.

VINETIER. (Voyez ÉPINE-VINETTE).

VIOLETTES.

Latin, violaria; — anglais, violet; — allemand, veilchen; — espagnol, violeta, viola; — portugais, violeta; — italien, violetta, viola.

La violette est une plante de la Syngénésie monogynie de Linné et de la onzième classe (anomales) de Tournefort. On en compte cinquante-trois espèces; nous ne parlerons que de la violette ordinaire (viola martia purpurea). Elle pousse des sa racine des feuilles rondes, larges, dentelées, vertes et attachées à de longs pétioles. Il s'élève d'entre elles des pédicules menus, soutenant une petite fleur bleue ou pourpre, d'une odeur douce, et composée de cinq pétales et d'un nectaire en forme d'éperon, situé à la base. Ces fleurs sont soutenues par un calice pentaphylle. Son fruit est une coque qui s'ouvre en trois parties et laisse apercevoir plusieurs semences ménues, rondes et blanchâtres; sa racine est fibrée. Ce végétal est cultivé dans les jardius et porte des fleurs doubles ou simples.

Les racines de violettes ressemblent à celles d'ipécacuanha et possèdent une proprièté vomitire qui réside dans leur partie corticale. Les fleurs alimentent une branche importante de l'herboristerie; de leur dessiccation plus ou moins soignée dépend leur qualité. Elles doivent être entières, mondées de leurs pédicules, bleues et d'une odeur agréable. On les prépare en les séchant rapidement dans une étuve ou sous l'action d'un courant d'air.

430 VIP

On fait, avec les pétales des fleurs de violettes récentes, mondées de leur onglet, un sirop médicinal très-foncé. A leur défaut, on se sert des fleurs de pensees qui donnent un liquide plus clair, mais qui tourne au rouge à la moindre fermentation.

La couleur retirée de la violette est très-soluble dans l'eau et très-sensible à l'action des acides et des alcalis. On l'applique sur du papier pour reconnaître la quantité d'alcali contenue dans les potasses, les soudes et les autres sels.

Les feuilles de violettes sont émollientes et ses semences purgatives; on les utilise contre la gravelle. Ses racines sont émétiques.

Les fleurs de ce végétal circulent en balles de 100 à 150 kil. très-pressées et se vendent au poids net. La Suisse et le midi de la France en fournissent beaucoup.

VIOLIER JAUNE. (Voyez GIROFLÉE JAUNE).

VIORNE. (Voyez CLÉMATITE).

VIORNE AUBIER (ripurnum opulus) ou boule de neige, plante à fleurs monstrueuses, privées de pisilis et d'étamines. Elles forment une forte masse globuleuse d'un aspect fort agréable et sans odeur. On la cultive dans les jardins. Ses fruits contiennent, d'après M. Cherverla, de l'acide phocénique.

VIPERE.

Latin, vipera, coluber berus; — anglais, viper, adder; — allemand, viper; — espagnol et portugais, vibora; — italien, vipera.

La vipère est une espèce de serpent que l'on trouve daus l'Europe méridionale et tempérée, sur la lisière des bois et sur les coteaux. Ce reptile s'accouple au printemps et est vivipare. Il est long de 5 à 4 dècim., brun, avec une raie noire en zig-rag le long de son dos et une rangée de taches noires sur ses flancs. Son ventre est ardoisé et il est revêtu supérieurement de petites écailles orales ou hexagonales, carénées, réticulées et imbriquées. Sous sa queue existent des plaques écailleuses, rangées par paires; coilles qui garnissent l'abdomen occupent toute sa largeur. Sa tête est aplatie, triangulaire et couverte d'écailles granulées. Sa mâchoire supérieure est garnie de deux crochets mobilés, trisè-longs, aigus et percés daus leur longueur pour donner issue

VIV 151

à une liqueur secrétée par une grosse glande lobulée, placée sur les côtés de la màchoire supérieure, derrière l'orbite. Quand la vipère mord, les crochets se dressent et compriment la glande qui laisse couler un venin qui occasionne de funestes effets. Cet animal est un des plus dangereux de nos climats. Le contrepoison de sa morsure est l'alcali volatil fluor versé sur la plaie et bu à petite dosse et très-étendu d'eau.

On pérpare avec la chair de vipère des bouillons pour combattre le scorbut, l'épuisement et les syphilis invétérées. On en fait venir d'Italie vivantes. Les droguistes les débient séches et réunies par douzaines de toutes longueurs. On doit préférer les plus récentes.

VIPÉRINE. (Voyez SERPENTAIRE DE VIRGINIE). VISCACHE. (Voyez PEAU DE CHINCHILLA).

VITEX. (VOYEZ POIVE SAUVAGE.).

VITRIOL.

Vitriol, nom générique donné aux combinaisons salines résultant de l'action de l'acide sulfurique sur les bases salifiables. On les nomme aujourd'hui sulfates.

Vitriol ammoniacal. (Voyez sulfate d'anmoniaque). Vitriol d'argile. (Voyez sulfate d'alumine).

Vitriol d'Angleterre. (Voyez SULFATE DE LUMINE).

Vitriol blane. (Voyez SULFATE DE ZINC).

Vitriol bleu. (Voyez SULFATE DE CUIVRE).

Vitriol de Goslard. (Voyez SULFATE DE ZINC).

Vitriol de fer. (Voyez sulfate de fer). Vitriol magnésien. (Voyez sulfate de magnésie).

Vitriol de Mars. (Voyez SULFATE DE MAGNESI

Vitriol martial. (Voyez SULFATE DE FER).

Vitriol de potasse. (Voyez SULFATE DE PER).

Vitriol de soude. (Voyez sulfate de soude).

Vitriol vert. (Voyez SULFATE DE FEB).

Vitriol de zine. (Voyez sulfate de zinc).

VITRIOLIQUE (ACIDE). (Voyez acide sulfurique).
VIVE (draco marinus), poisson de mer de l'ordre des juen-

laires. Ses nageoires inférieures précèdent celles de la poitrine et sont sous la gorge. Sa tête est épineuse et ses nageoires sont

armées d'aiguillons dont la piqure occasionne une douleur aigüe. On y remédie par des lotions d'alcool et d'ammoniaque. Sa chair est recherchée par la gastronomie. Sa peau est coriace et ne se mange pas.

VOMIQUIER, arbre qui produit la fève de Saint-Ignace. (Vovez ce mot).

VOUEDE. (Voyez cocagne).

VRAC. (Voyez varec).

VULNERAIRE (eau). (Voyez ALCOOLAT VULNERAIRE).

VULNÉRAIRE DE SUISSE ou faltranck, mélange de feuilles et de fleurs de diverses plantes. Elles doivent être bien mondées, bien schées et coupées en menus morceaux. Au nombre de ces plantes sont la pervenche, la sanicle, la véronique, la bugle, la pyrole, le pied-de-lion, le mille-pertuis, la langue-de-cerf, le capillaire, l'a pulmonaire, l'armoise, la bomette la verveine, la scrofulaire, l'aigremoine, la petite centaurée, le pied-de-chat, la niboselle et la menthe.

pied-de-chat, la phosedie et la mentue.

Ce produit nous arrive de la Suisse en balles de 100 kilogr., que l'on vend au poids net, ou en paquets cylindriques, entourés de papier et pesant 30 ou 60 gr. Depuis nombre d'années, la France rivalise avec la Suisse pour cette préparation. Il est prudent de vérifier les rouleaux de vulnéraire, qui ne contiennent souvent que des plantes en état de vétusté. Ce produit doit étre odorant, coloré et récollé récemment.

Le vulnéraire se prend en infusions théiformes dans les chutes, les faiblesses d'estomac, les engorgements des viscères et les suppressions périodiques des femmes.

VULVAIRE ou ansérine fétide. (Voyez ce mot).

W

WATER-PONCE. (Voyez BABLAH DU PÉROU).

WAVELITE. (Voyez PHOSPHATE D'ALUMINE).

WEISSERZ, fer arsenié contenant un peu d'argent.

WEBNÉRITE, minéral trouvé par M. Dandrada. Il est oblever, transparent ou opaque. Sa dureté est telle, qu'il raie le verre et qu'il étincelle au choc de l'acier. Il est insoluble dans l'acide nitrique, et au feu du chalumeau, il se convertit en émail blanc avec écume. Il devient phosphorescent au feu et non par la percussion. Il se trouve dans les mines de Northo et d'Urica, en Suéde, à Bousen, près d'Arendal, en Norwège et à Compo-Louge, en Suisse.

WOARARA, poison végétal employé par les insulaires de l'Amérique méridionale pour envenimer leurs flèches. Ce poison doit être le même que le curare. (Voyez ce mot).

WOLFERAM, mine ferrugineuse dans laquelle on trouve du tungatien; elle est pesante, brune ou noirâtre. On en rencontre en Saxe, en Bohême et dans les mines d'étain de Zinwolde. Elle est presque toujours en prismes hexaédres comprimes, à surface striee longitudinalement et d'une cassure lamelleuse et feuilletée. Elle ne fond pas au chalumeau et forme, avec le phosphate natif, un verre rouge, et avec le borate de soude, un verre jaune verdâtre, qui tourne au rouge à la flamme blanche.

WOOTZ, mine de fer de Bombay, qui n'est malléable qu'à une haute température et qui donne autant de carbonate de fer que l'acier. Elle dégage cependant moins de gaz hydrogène.

WATTA-PANA. (Voyez Libidibi).

X

XANTOLINE. (Voyez BARBOTINE).

XITOIDE, quartz-agate formé dans le tissu organique d'un bois et nommé vulgairement bois agatifié, pétrifié ou dendrolithe. (Voyez pétrifications).

XILOBALSAMUNI, petites branches de l'arbre qui produit le baume de Judée et qui croît à la Meque. Les botanistes le nomment ameris opobalamum. Ces branches, longues de 27 centim., sont grèles et couvertes d'une écorce grisitre et rugueuse. Elles entraient autrefois dans la thérique et dans quéques électuaires. On n'en trouve aujourd'hui que chez les droguistes de promier ordre.

Y

WEBLE. (Voyez HIÈBLE).

YEUSE. (Voyez chêne vert).

YEUX D'ÉCREVISSE. (Voyez PIERBES D'ÉCREVISSE).
YEUX DE PEUPLIER. (Voyez BOURGEONS DE PEUPLIER).

YEUX DE SERPENT, pétrifications animales du genre des phosphates calcaires. Jussieu a reconnu que c'étaient les dents incisives pétrifiées d'un poisson appelé arondeur.

WOLL. (Voyez TABAC).

WTTRIA. (Voyez oxyde d'yttrium).

YTTRIUM, oxyde métallique découvert par M. Gadolin, en 1794, dans une pierre trouvée à Ytterby, en Suède. Il est blane, inodore, insipide, infusible au feu de forge et peu connu-(Voyez cadolinte).

7

ZAFLOER. (Voyez SAFRE).

ZAPFRE. (Voyez.safre).

ZAZANTE. (Voyez IVBAIE).

ZCHINBITZ. (Voyez COCHENILLE DE POLOGNE).

ZÉDIC, raisin très-petit et très-doux qu'on exporte sec de l'Arabie, par Moka.

ZÉDOAIRE.

Latin, zedoria; — anglais, zedoary, setwall; — allemand, zittwer; — espagnol, zedoria, zeduaria; — portugais, zedoaria; — italien, radice zedoaria, zettovario, seduaria.

ZÉDOAIRE RONDE.

ZÉDOAIRE JAUNE.

La zédoatre, citouart, racine de zérumbert, zédoir, citran, gingembre sauvage ou racine du Bengale, est la racine de différentes plantes de la Monaudrie mosogyusie de Linné. Elle fut apportée des Indes-Orientales. On en distingue dans le commerce trois espèces. I pronde, la longue et la iaune.

La zédoaire ronde est de la grosseur d'un œuf de poule et circule par quartiers. Elle offre une surface plane et une autre concave; celle-ci est garnie de pointes épineuses qui proviennent des radicales. Elle est nuancée d'anneaux rembrunis et est siperficielment blanche ou grissitre. Son intérieur est compacle, gris et corné. Son odeur rappelle celle du gingembre et du cardamome; elle devient plus forte quand on la réduit en poudre. Elle est stimulante et entre dans l'élixir de longue-vie et dans le baume de Foraventi. Sa saveur est aromatique, âcre et amère. On la préfère à touts les autres.

La zédoaire longue circule en morceaux gros et longs comme le petit doigt, recourbés à leurs extrémités et couverts d'une écorce ridée, d'un gris blanchâtre. Elle possède les qualités de la précédente.

La zédoaire jaune se mélange avec les deux autres espèces et principalement avec la ronde, dont elle ne diffère que par la couleur.

ZÉOLITHE, (Voyez MÉSOTYPE).

ZESTE DE CITRON, épiderme jaune que l'on enlève à ce fruit avec un instrument tranchant. Il se conserve sec étest odorant, amer et stomachique, (Voyez erragy).

ZIBELINE. (VOVEZ MARTRE).

ZIÉGELERZ ou siégelerde. (Voyez terre a brique ou argue commine).

ZINC.

Latin, zinck; — anglais, spelter, zinc, zinck; — allemandzink; — espagnol, zink, zinco, cilamini; — portugais, zinco, zelamina, anthronio semea; — italien, zinco, sinco, zelamina; — polonais, cinck; — tuses, schiplanter.

ZINC DE CHINE. ZINC DE LIÉGE.

Le zine, toutenague, beauter, spiaute, zing on zain, est un métal blanc, brillant et bleuåtre, qui jouit d'une demi-ductilisé ce qui le fait distinguer des métaux cassants proprement dis. Il est dur et difficile à réduire en pondre. Lorsqu'il est très-chaud et sans être fondu, il devient friable et se divise facilement, à l'enoutre des autres métaux dont la ductilité aumente lorsque

leurs molécules sont écartées par le calorique. Le zinc se rencontre dans la nature sons trois états: combiné à l'oxygène, à l'état d'oxyde; uni à l'oxygène et aux addes carbonique et suffurique, à l'état de carbonate et de sulfate, et enfin combiné avec le sifice, sous le nom de calamine.

La découverte de ce corps remonte à la plus haute antiquité; on s'en est servi de tous temps pour les alliages et pour fabriquer le cuirre jaune on laiton. Albert-le-Crand, au 15° siècle, en parle dans ses écrits et lui donne le nom de marcassite d'or; au 15° siècle seulement, il fut nommé zinc. Au 17° siècle, ou s'occupa en France de son extraction et fasac Lawson l'étudia ZIN 157

particulièrement. D'Heukel, en 1721, s'en occupa et Von-Swab, en 1742, l'obtint par la distillation. En 1746, Margraff donna un procédé très-commode pour son extraction.

Bien que le zinc résiste peu aux acides, son usage a pris un grand développement. Les mines de Goslar, en Silesie, qui alimentaient le commerce français, ne nous suffisent plus; il nous en arrive aussi d'Angleterre, de Carinthie, de la Carniole, de la Pologne et de plusieurs autres coutrées. Nous n'en possédons que deux mines nationales, qui sont celles de Clairac (Lot-et-Garonne) et de Robias (Gard).

Le laminage du zinc s'effectue à Imphy (Nièvre), à Romilly (Eure), à Pont-Lévêque (Isère), à Serifontaine (Oise), à Fromelennes (Ardennes), à Saint-Laurent (Eure) et dans plusieurs autres endroits.

Le commerce distingue plusieurs espèces de zincs.

Le zinc de Chime on toutenague est le plus pur que l'on connaisse. Il est brillant, cassant et présente intérieurement des facettes allongées qui renvoient vivement la lumière. Nous en recevions autrefois en lest, mais son prix trop élevé a suspendu ses arrivages ; ses plaques étaient rectangulaires et avaient 28 centim. de longueur sur 15 de largeur et 2 d'épaisseur. On les marquait de caractères chinois.

Le zine de Pologne ou de Silésie diffère peu du précédent et arrive en plaques de toutes dimensions, allongées et épaisses. Leur poids varie de 5 à 10 kilogr.

Le zine de Liége, semblable aux précèdents, est en plaques plus courtes que celui de Pologne, mais leur épaisseur est plus forte. Tous ces métaux se vendent au poids net.

Le zinc joue un grand rôle dans la disposition des piles de Volta ou batteries gatuniques. Il est la base fondamentale du sulfate de zinc, de l'arbre de Saturne, d'un collyre mommé luna fazata ludemanni, du pompholis et de quelques produits l'aminés. Don' en double les navires et on en couvre les maisons et les terrasses. La toise carrée de zinc pèse 25 kilogr., celle d'ardoise 70, celle de tuiles 400; la légéreté du métal présente donc de grands avantages dans la construction des édifices. On en fait aussi des tuyaux, des bassins, des baignoires, des pompes et une infinité d'ustensiles.

717

ZINGIBER. (Vovez gingembre).

EIRCORNE, terre découverte en 1789 par M. Klaproth dans le jargon de Ceylan, nommé sircon. M. Guyton la trouvée dans l'hyacinhe de France. Elle est blanche, insipide, inodore, inaltérable par l'eau et par les fluides, impondérable et réductible par le notassium. Elle n'est point employée.

ZIZIPHE. (Vovez JUJUBE).

ZIZANIE. (Voyez IVRAIE).

ZOOLITHES, quadrupédes pétrifiés fort rares. Linné parle d'un cert pétrifié, trouvé à Genève. A Scanie, en voulant exploiter une tourbière, on découvrit un charriot, un charretier et ses chevaux pétrifiés.

ZOOPHITES, animaux-plantes. (Voyez POLYPES).

ZOSTÈRE. (Vovez crin végétal).

ZITHOGALA, boisson faite avec de l'orge et du lait ou avec de la bière et du lait. Elle est souvent prescrite par les médecins anglais commo très-rafraichissante.



TABLE GÉNÉRALE DES VINS

COMPRIS DANS LE QUATRIÈME ET DANS LE CINQUIÈME VOLUME.

Tome quatrième

VINS ANTIQUES.

| Vin | d'Abates. | 398 | Vin le mamertinum | 400 |
|----------|----------------------|-------|----------------------------------|-----|
| _ | d'Alexandrie. | 398 | - de nomentum. | 400 |
| _ | d'Antilla. | 399 | .— le prammian | 400 |
| _ | le calebonium vinum. | 399 | - le Phanean | 400 |
| _ | le calenum vinum. | 399 | - le pollœum. | 400 |
| <u>.</u> | de Clazomène. | 399 | — le saprian. | 400 |
| | le Falerne. | 399 | — de sotia. | 400 |
| _ | le gauranum. | 399 | - le spoletom. | 400 |
| _ | de labicum. | 399 | - le surentum. | 400 |
| | de Lesbos. | 399 | - le taormina. | 401 |
| _ | de Ligurie. | 399 | — de taraco. | 401 |
| _ | de la Lydie. | 399 | - le tœniotique. | 401 |
| | le lomphacite. | 399 | - de Toscane. | 401 |
| | le Mareotis. | 400 | — de Zante. | 401 |
| | VII | IS DU | siècle. | |
| _ | de l'Aar. | 401 | des alicots. | 402 |
| _ | des abîmes. | 401 | - d'Allemagne. | 403 |
| _ | d'Ajaccio. | 401 | - l'almus. | 403 |
| _ | d'Alais. | 402 | - d'Angers. | 403 |
| _ | d'Alicante. | 402 | — d'Alsace | 403 |
| _ | aléatico. | 402 | - d'Anjou. | 403 |
| _ | d'Albanie. | 402 | - d'Ancenis. | 404 |
| - | d'Alby, | 402 | - d'Arbin. | 404 |
| | d'alba flor. | 402 | - d'Ausbruch. | 404 |
| - | lamontillado. | 402 | - d'Armagnac. | 404 |

| 140 | TABLE G | ÉNÉRALE | |
|--------------------------------|---------|---------------------|----------|
| | Pag. | | Pag. |
| Vin aromatique. | 404 | Vin de Bechevelle. | 407 |
| - d'Auch. | 405 | - de Belgique. | 408 |
| - l'asprino. | 405 | - de Bellai. | 408 |
| - de l'Auvergne. | 405 | - de Benicarlo | 408 |
| - des Arsures. | 405 | - de Bergerac. | 408 |
| - d'Auxerre. | 405 | - bergère. | 409 |
| - d'Autriche. | 405 | ·- de Besançon. | 409 |
| - de l'Aveyron. | 406 | - du Berry. | 410 |
| — de Barca. | 406 | - de Béziers. | 410 |
| de Barsac. | 406 | - de Biscaye | 411 |
| - de Baumes. | 406 | - Blanquette de Lim | oux. 411 |
| - de Beaune. | 406 | - le bleichert. | 411 |
| - de Bayonne. | 407 | - de boivin. | 411 |
| - du Béarn. | 407 | - le bonarde. | 411 |
| - de Beaujolais. | 407 | - le Buza. | 411 |
| - de Beauvais. | 407 | - de Bordeaux. | 412 |
| | | | |

Tome cinquième.

| Vin de Bourg. | 38 | Vin de Candie. | 54 |
|---------------------|----|---------------------|-----|
| - de Bourgogne. | 38 | — de Canon. | 55 |
| - le Brand. | 48 | - de Carbonnieux. | 55 |
| - de Brange Mouton. | 48 | — de Cante-Merle. | 55 |
| - de la Bresse, | 49 | - de Cante-Perdrix. | 55 |
| - de Bretagne. : | 49 | - le Carcavellos. | 56 |
| - de Brie. | 50 | - de cargaison. | 56 |
| - de Biscaye. | 51 | - de cerise. | 56 |
| - le Buza. | 51 | - le Carlon. | -56 |
| - de Cahors. | 51 | - de Catalogne. | 56 |
| - des Cailles. | 52 | — du Caucase. | 56 |
| - de Calabre. | 52 | . — de Cette. | 58 |
| - du Calvaire. | 53 | - de Chablis. | 58 |
| — le calmus. | 53 | — de Châlons | 58 |
| - des Canaries | 53 | - de Chambéry. | 58 |

| | DES | VINS. | 141 |
|--|-----|--------------------------------------|------|
| | ag. | | Pag. |
| | -60 | Vin de Colnar. | 71 |
| — le Chambertin. | 60 | — de Cruet. | 71 |
| de Chambolle. | 61 | — de Crève-Cœur. | 71 |
| de Champagne. | 61 | - du Dattier. | 72 |
| de la Chaînette. | 64 | - du Dauphinė. | 71 |
| - de Chanjolet. | 64 | - du Danube. | 71 |
| - de Chartres. | 64 | d'Epernay. | 73 |
| - du château de Belair. | 65 | - de la Dordogne. | 72 |
| du château Béchevelle. | 65 | le dépôt-pierre. | 73 |
| - de Chaulet. | 65 | - de Dijon. | 73 |
| - de chaudière. | 64 | - du duché de Parme. | 73 |
| - de Chypre. | 65 | - du duché de Toscane. | 73 |
| — du Cher. | 66 | - l'écrivain. | 73 |
| - les clarettes de Die. | 67 | — de l'Etna. | 73 |
| — le clairet. | 67 | - l'Eschgrièse. | 74 |
| - le clos du Grand-Morin. | 67 | - d'Espagne. | 74 |
| - de la commanderie. | 68 | - de l'Estramadure. | 74 |
| — le clairon. | 68 | - essence de Tokai. | 74 |
| - de Clermont. | 68 | - des Etats-Unis. | 74 |
| - du clos de Chambolle. | 68 | - d'Évreux. | 74 |
| Vougeot. | 68 | - de Falerne. | 74 |
| - de Jasnière. | 68 | - le Faro. | 74 |
| - de S'-Nicolas. | 68 | - le finkenwein. | 74 |
| - de Colmar. | 69 | - de fondellol. | 74 |
| - du clos Ste-Marie. | 69 | - de la Franche Comté. | 75 |
| — de Caunonao. | 69 | - de Franconie. | 75 |
| - de Cologne. | 69 | - de Fronsac. | 76 |
| — de Constance. | 69 | - de Fouencaral. | 76 |
| — de Corse. | 70 | - de Frontignan. | 76 |
| - Corton: | 70 | - de fruits. | 76 |
| des cordeliers. | 70 | - du Gatinais. | 76 |
| - le Coquempin. | 70 | - le Garnacia. | 76 |
| - de la Crimée. | 71 | - de la Gascogne. | 76 |
| - de Cos-Destournel. | 71 | - de gebirwein. | 76 |
| - de cotillon. | 71 | — de Gaillac | 77 |
| - de la côte S'-Jacques, | 71 | - le Gentil. | 77 |
| — de la Côte-d'Or. | 71 | - le Giro. | 77 |

| 142 | IADEB OF | Menane | |
|---------------------------------------|----------|---|-------|
| | Pag. | Y7. 1 Y | Pag |
| Vin de Giscour. | 77 | Vin de Laon. | 81 |
| — de' Gorce. | 77 | — de Larose. | 82 |
| les gouttes-d'or. | 77 | — de Latour. | 82 |
| - de graves. | 77 | le Liebfrauenmilch. | 82 |
| — de la Gravière. | 77 | de Léoville. | 82 |
| — de la Grèce. | 78 | — le leits. | 82 |
| — le gréco. | 77 | - de Lisbonne. | 82 |
| - le grenache. | 77 | - du Limousin. | 82 |
| - le gressen. | 78 | — de Loi. | 82 |
| le gringet. | 78 | — de la Lozére. | 83 |
| — de Gruau-Larose. | 78 | | . 83 |
| - de Harsen. | 78 | — 'de la Lorraine. | 83 |
| du Haut-Brion. | 78 | - de Ludon. | 83 |
| - du Haut-Barsac. | 78 | - du Lyonnais. | 83 |
| - de la Haute-Bourgo | gne.78 | — de Lunel. | 83 |
| — de l'Hérault. | 78 | - le maccabeo. | 83 |
| - de l'Ermitage. | 78-79 | - du Mâconnais. | 83 |
| - l'hinterhauser de He | on- | - de Madère. | 83 |
| grie | . 80 | - le madiran. | . 84 |
| - l'hinterhauser de l' | lol- | — du Maine. | . 84 |
| lande. | 80 | - de Malaga. | -85 |
| - de Hongrie | 80 | - le malvesia. | 85 |
| - de l'île de Corse. | 80 | - le malvoisie. | 56-86 |
| - le générodi. | 80 | - le manzanilla. | 86 |
| - le Johannisberg. | 80 | - de Menthe. | 86 |
| — du Jura. | 89 | - le maraschina. | 86 |
| - de Juracon. | 81 | - le marasquino. | 86 |
| - le kirchvin. | 84 | - le markbrunn. | 86 |
| - le kirwan. | 81 | - du marancin. | 86 |
| — le kitterlé. | 81 | - de Margaux. 4 | 14-86 |
| le klébert. | 81 | - de Marmande. | 86 |
| - le kæstrich | 81 | — de Marseille. | 87 |
| - le labrusca. | 81 | - le maszlas. | 86 |
| - le lacryma-christi. | 81 | — du Médoc. 4 | 12-87 |
| - de Laffitte. | 81 | - de Melun. | 87 |
| — le lagrima. | 81 | - le mercuray. | 87 |
| - du Languedoc. | 81 | — de Metz. | 87 |
| | | | |

| | DES | VINS. | 143 |
|----------------------------------|------|--------------------------|------|
| | Pag. | | Pag. |
| Vin de Meursault. | 87 | Vin d'Orleans. | 90 |
| — le mézès-malé. | -87 | — de paille. | 91 |
| de migraine. | 87 | — de Palmier. | 91 |
| — de la Meuse. | 87 | - de Painbœuf. | 16 |
| — le mosto. | 88 | - de la Palotte. | 91 |
| - de la mission. | 88 | — de palus. | 91 |
| - de Monaca. | 88 | - du paradis. | 91 |
| - de Monargue. | 88 | — le passerata. | 91 |
| - le moger. | 88 | - de Pauillac. | 91 |
| - de la montagne. | 88 | — du Pape Clément. | 91 |
| - de montagne de Reims. | . 88 | — de Pau. | 91 |
| - du mont Vésuve. | 88 | - le paxarète sec. | 92 |
| - de Montferrand. | 88 | - le Pedro-Ximénès. | 92 |
| - du mont Etna. | 88 | — de Pessac. | 92 |
| - de Monte-Fiascone. | 88 | — de la Perrière. | 92 |
| - de Montpellier. | 88 | · - le Petit-Tokai. | 92 |
| - le Moscatel-de-Paja. | 88 | - de Pernaud. | 92 |
| - le moscatello. | 89 | - le picoli. | 92 |
| - du moulin à vent- | 89 | - le picardan. | 92 |
| - le murblin. | 89 | - du Poitou. | 92 |
| - le muscat. | 89 | — de Pézenas, | 92 |
| - de la Nahe. | 89 | - du Piémont. | 92 |
| - de Nancy. | 89 | - de Perpignan. | 92 |
| - de Nantes. | 89 | - de Pichon-Longueville. | 92 |
| - de Naples. | 89 | - de Pique-Cailleau. | 92 |
| - de Narhonne, | 89 | - de la plaine. | 95 |
| - le nasco. | 89 | - de Porto. | 93 |
| - du Necker. | 90 | - de Pomard. | 95 |
| - le nectar. | 90 | - de Pontac-Dulamon. | 93 |
| - le négro-rancio. | 90 | - de Pouilly. | 94 |
| - de la Nerthe. | 90 | - de Prammian. | 94 |
| - de Nîmes. | 90 | - de Preignac. | 94 |
| - le nobiolo. | 90 | - de la Provence. | 94 |
| - de Nuits. | 90 | - des Queyries. | 95 |
| - le noble. | 90 | — de Reims. | 95 |
| - des olivotes. | 90 | - le rancio. | 95 |

90 — du Rhin

d'Oléron.

| 144 17 | ABLE 6 | ENERALE | |
|---------------------------------------|--------|---|------|
| | Pag. | | Pag. |
| Vin du Rhin du Cap. | 97 | Vin le Schiraz. | 101 |
| - de Richebourg. | 97 | - le Scharlachberger. | 102 |
| - le riesling. | 97 | Schonenberg. | 102 |
| - le rieslinger. | 97 | - de Scio. | 102 |
| - le rudesin. | 97 | — le Sétuval. | 102 |
| - de Riquevir. | 97 | - de Sillery. | 102 |
| do Millioniani | 97-99 | - de Soisson. | 102 |
| - de la Rochelle. | - 97 | — de Strasbourg. | 102 |
| - de Rodez. | 97 | — de la Suisse. | 102 |
| - de la Romanée-Conti | | — de Syrie. | 102 |
| - de Rosan. | 98 | — de Talence. | 103 |
| - le rozolio * | 98 | — de Tarbes. | 103 |
| - de Rota. | 98 | · — du Tarn. | 103 |
| - rôtissants. | 98 | du Tarn-et-Garonne. | 103 |
| - du Roussillon. | 98 | — de la Terrasse. | 103 |
| — de la Rousselière. | 98° | - de la terre-blanche. | 103 |
| - de Rudesheimerberg. | 99 | de terre de S'-Thierry. | .103 |
| — de Russie. | 99 | - de Thieffenthal. | 103 |
| — de Samos. | 100 | - le Tinto. | 163 |
| - de sang de Suisse. | 100 | - le tintode rosa. | 104 |
| - de la Saintonge. | 100 | - le tintilla. | 104 |
| — de Saint-Bris. | 101 | — le Tokai. | 104 |
| - le San-Lucar. | 101 | — de Tonnerre. | 105 |
| de Saint-Émilion. | 101 | - de la Touraine. | 105 |
| - de Saint-Georges. | 101 | - de Tramine. | 105 |
| de Saint-Estéphe. | 101 | - le trottaker. | 106 |
| - de Saint-Macaire. | 101 | - de Turquie. | 106 |
| - le santissima. | 101 | - l'uva-passa. | 106 |
| - le sautorin. | 101 | - le Val-de-Penas. | 106 |
| - de Saint-Jacques. | 101 | — le vernaccia. | 106 |
| — de Saint-Julien. | 101 | - le verdea. | 106 |
| de Saint-Patrice. | 101 | | 106 |
| - le Santo-Patronio. | 101 | - le vermuts. | 106 |
| - de Saint-Thomas. | 101 | | 106 |
| — de Saumur. | 101 | | 106 |
| - de Sauternes. | 101 | | 106 |
| - le Schiracker. | 101 | — gentil. | 107 |
| | | | |

| | DES | VINS. | 145 |
|------------------|------|--------------------------------|------|
| | Pag. | | Pag. |
| Vin la vinade. | 107 | Vin de Wurtsbourg. | 107 |
| - le vino morto. | 107 | — de Xérès. | 108 |
| - pourris. | 107 | - le Ximenez. | 108 |
| - du Vésuve. | 107 | - Zahnaker. | 108 |
| - le vino santo, | 107 | - le Zalogne | 108 |
| - de Viquebille. | 107 | — de Zante. | 108 |
| — séco. | 107 | - de Zimslanks. | 108 |
| - des Vosges. | 107 | Classification des vins fran- | |
| - de Volnay. | 107 | cais. | 109 |
| - de Vouvray. | 107 | Classification des vins étran- | |
| - de Wittigen. | 107 | gers. | 117 |



TABLE GÉNÉRALE

DES MATIÈRES.

Acétate.

Tome Ier.

A

Acétite. Aal. Ache. Ahaca Achée. Ahai. Achiar Abanga. Achietl Abapus. Acicoca. Abaremo-Temo. Acide. Abat-chanyée. Acier. Abécédaire. Acioca. Abeille Aconit Abel-mosc. Acorns Abits et Aboits. Actinote. Ablaque. Adiante. Able on Ablette. Adipocire. Abricot. Adragant. Abrotone. Afalfa Abrus, Abruse. Agallochum. Absinthe Agalma tolithe. Acacia. Agaric. Acaja. Agates. Acajou. . Ageru. Agnus castus. Acanthe. Agra. Acapalti. Agrahalid. Acara-patsjotti.

448 TABLE GÉNÉPALE

Alfafa

Agripaume. Agul. Algne. Agustine. Alivia

Ahonai. Alizari Abona-ona. Alizarine

Alizies Aiault. Aiglantine. Alkekenge.

Aigremoine. Alkermes Allahtaim Aigrette.

Aigue-marine. Alleluia. Aiguille de Vénus. Alliage.

Δil Alliaire. Aimant Almagre.

Aloès. Airain Airelle. Alonchi.

Airn. Alpaga. Akanticone. Alnagne.

Alabandine. Alpiste. Alabastrite. Alanifoux.

Alaligène. Alumine Alana. Aluminium

Alanche. Alun Alaterne. Alunite

Albarazin. Aluvne. Alvoum-montisceta. Albâtro

Alba Amadon.

Albemose. Amadonri. Album græcum. Amalgame. Albumine. Amandes

Alcali. Amandier Alcanna. Amaranthe

Alcaraza. Amarvllis. Alcée. Amassi. Alcyon. Ambare.

Alcool. Ambela. Alconlat Ambelanier. Ambock.

Alcornoque. Ale Amhon

Angélique.

Angustura.

Anil indigo fera. Animé.

Ang-hoa.

Aninga.

Anis

Ambre. Ambreade. Ambréine.

Ambrette. Ambroisie. Ambulie.

Ambulique. Ambulon. Ambutua.

Améthyste. Amiante Amiantaoide

Amidon. Amidine. Ammi.

Ammoniac. Ammoniaque.

Amome. Ampac. Ampélite.

Amphibole, Amphium. Ampulat. Amvallis

Anacardes Anadendron Analcime.

Ananas. Anchois Anchydre.

Ancholie Andarini. Andréarbergolithe.

Andréolithe. Anémone. Andonillé de cerf Anet.

Anisette. Anote. Amer. Anserine fétide.

Anthinate. Anthora. Anthracite.

Anthracolithe. Antimoine.

Antolfe de girofle. Antora.

Antropolite. Aonra.

Analachine. Apalite. Apathite. Aphronitre. Aphronatrum.

Aphronitrum. Apios. Apocin. Arachides.

Arachines. Arack Araki Arhonsier.

Arbre à pain. Arcanson. Arcot.

Ardoise. Arec. Argent.

TABLE GÉNÉRALE

Argentine. Argenton. Argile. Argourdan. Arile de muscades. Aristoloche. Arlot . Armadille. Armeline. Armeniaca. Armoise. Arnique. Arroche. Arrow-root. Arséniates. Arsenic. Arnm Arthanita. Arventane. Asaret. Asarum. Asheste. Asclépiade. Ascrinite. Asparagine.

Aspalath. Asperge. Aspergule. Asperule. Asphalte. Aspic. Assa dony. Assa-feetida. Assouron. Assorée-brun. Assutinat. Astérie. Astragale.

Athonai Astroites. Atropine. Aubépin. Aubergine.

Aubifoin. Ancas de Crête. Anne.

Année. Auriphique mineral. Auripeau. Aurone

Avenat Avelanède Aveline. Aventurine Avocatier Antone Antruche Ava.

Avoine. Avoira. Axi. Axonge. Avalla. Aya-pana. Avri.

> Avrampo. Aytuy. Avune. . Azarum. Azedarac

Azencor Azérole. Azote Azoture. Aznr.

В

Basane. Basilic.

Bablah. Batate. Batate.

Bacalieau. Batrachite. Baudruche.

Badiane. Baume.
Bagasse. Bdellium.

Baguenaudier. Bec de grue. Baies. Beccabunga.

Balais. Becconcuille.

Balaustes. Becuiba. Bédéguar.

Balibabola. Beidelsar. Behen.

Ballote. Beid.

Balsamine. Belladone.

Bamboche. Belle-de-nuit.

Bambou. Ben.
Bananier. Beneno

Banca. Benjoin.

Bancoul. Bejuco de Mayacure.

Bangi. Benoite.
Baobab. Benzoates.
Baras. Berberis

Barbeau. Berce.

Barbe. Bergamote. Béril.

Bardane. Berle.

Bardenge. Bétel. Barite. Rette.

Barium. Betterave. Barote. Bétoine.

Barras. Betoine.
Beurre.

Barrille. Bézoard.

Barsoti. Bière. Bièvre.

Basaltine. Bigarade.

Bigarreaux. Bouillon sauvage.
Bijon. Bouleau.
Biscatcha Boules de bleu.

Biscutt de mer. Boules de mars.
Bismuth. Boulette.

Bismuth. Boulette.
Bisquain. Bourdaine.

Bistorte. Bourde.
Bistre. Bourg épine.

Bitume. Bourgène. Blaireau. Bourgeon.

Blanc. Bourrache.
Blanchette. Bourre.

Blé. Bourse à berger.

Blende. Boursette.
Bleu. Bousa.
Bluet. Bousserole.

Boutarque.
Bois.
Bouteilles.

Bol d'Arménie. Bouton d'or. Bolet. Brai.

Bonde. Branc-ursine:
Bon Henry. Brande.

Bon homme. Brandertz:
Bonne dame. Brandevin.

Bonnet de prêtre. Brasque.

Bonnette. Braun-spath.

Bon palandia trifoliata. Brayera.

Boracite. Brèche.
Borate. Bregan.
Borax. Brême.

Borarit. Brillant.
Bore. Brique.
Bori-Bori. Briquets

Botrys. Brochet.
Baucage. Brome.
Bouchons Brows

Bouchons. Brouze.
Bougies. Brou de noix

Bouillon blanc. Brucine.

Cœsalpina. Brunelle.

Brnn-rouge. Café. Caféier.

Bruyère. Bryone. Caféine

Buglose. Cafique. Cago-sanga. Bugrane.

Buis. Cahinca.

Buisson ardent. Cahnchu. Bulbonac Cailcedra.

Burgau. Cajeput.

Burgandine. Cainca. Burserine. Caille-lait.

Russerole Caillette.

Butome Cailli.

Butna. Caillony. Butyrine. Cairo.

Byssolite.

Calaguala. Byssus. Calalon.

C Calambac.

Caablé Calamente.

Caachira. Calamine. Caapia.

Calamus. Cabaret. Calamus-rotang.

Cabillot. Calebasse

Cahela Calcanthe. Cabosse.

Calcédoine. Cacabuète.

Calcine. Cacao. Calcite

Cacavi. Calcium.

Cachalengua. Calcule

Cachemire. Calendre. Cacholon. Callicocca

Cachibou. Callimus. Cachon. Calophyllum-Tacamahaca.

Cade Calisava.

Cachen-laguen. Cambogium. Cadmie Cambouy.

Cadminm Caménade. 154 TABLE GÉNÉRALE

Camées, Canneberge.
Camaven. Cannelle.

Cambogia-gutta. Cannelle.
Cambogia-gutta. Cannepin.
Cannelée. Cantharides.

Caméléon. Caouane. Caméléopart. Couaque.

Cameline. Cahout-chouc.
Camepetis. Capscicine.

Camedris. Capelet.

Camiade. Caphopicrite. Capillaire.

Camion. Câpres. Capsique.

Camomille. Capucine. Caraguata.

Campane. Caraguata.
Campanulacées. Caput mortuum.

Campanulacees. Caput mortuum Campanule. Carabé.

Campèche. Caracoli. Camphoralt. Caragach.

Camphorata. Caragne. Caramel.

Camphorosma. Carapace. Carapat.

Camphrée, Carbo-muriates, Camphrier, Carbonates,

Campo. Carbonates (sous-).
Canal médullaire. Carbone.

Canang aromatique Carboucle.
Canarium. Carbures.
Cancam. Carcapuli.

Cancre. Cardamine.
Cancrites. Cardamome.

Caneficier. Cardasse. Carde-poirée.

Cannamelle Carde-artichaut.
Canne. Cardiaire.

Canne. Cardiaire. Cardinale.

Canne-roseau. Caryophillee.

Cardon.
Carline.
Carmin.
Carmine.
Carotte,
Caroubes.
Caroubier.
Carpobalsamum.
Carreau.
Carthama

Carthamine. Carvi. Cascarille. Caseum.

Cassave. Casse. Cassia lignœa.

Cassier. Cassine. Cassiry.

Cassis.

Centaurée.

Cèpe. Cérasine. Cerbera-ahouai.

Cerbère. Cercles. Céréales

Cerfenil.

Cerieuil. Cerine. Cerises

Cerisier. Cerite.

Cerium. Cerneau. Cassonade.
Cassuvium.

Castoreum.
Castorine.
Cataire.

Catapuce. Cathartine. Cathéon.

Cavale. Cavi. Caviar.

Cayeu. Cebadille. Cédrat.

Cèdre. Cèdrela. Cédrel.

Cédrel. Céleri. Cendres

Tome II.

Cersifi. Cérumen. Céruse. Ceste.

Ceste. Céterach. Cetine.

Cévadille. Ceylanite. Chaa.

Chabasie. Chacrille.

Chagrin. Chaillavert. Chair fossille.

Chair, viande.

156 TABLE GÉNÉRALE

Chalcite

Chamaire. Chianfou.

Chamaras. Chioc-boya. Chameau. Chibou.

Chevrette.

Chamœdris. Chiacour. Chamepetis. Chica.

Champignons. Chichom.
Chanterelle. Chicoracée.

Chanvre. Chicorée. Chicotin.

Chapiteau de fleur. Chiendent. «
Charancon. Chiendent des Indes.

Charançon. Chiendent
Charbons. Chiffons
Chardon China

Chardon, China.
Chardonnette.
Chininga.

Chardonnerette. Chimophylle. Chasse-bosse. Chinorrhodon. Chat sanyage. Chiococa.

Chat sauvage, Chiococa.
Chat de Perse. Chiretta
Châtaignes. Chitine.
Châtaignier. Chlorates.

Chatepeleuse. Chlore. Chlorites.

Chaume. Chlorophyle.

Chause-trape. Chloroxy-carbonate d'ammo-

Chaux. niaque. Chavayer. Chlorupes.

Chelidoine. Chocolat.

Chêne. Cholesterine. Chenevis. Chonlin.

Chenilles, plantes. Chouan.
Cherryrum. Chou.
Chermès. - Choucroûte.

Cherwis. - Choucroût Chervi. Choyne.

Cheval. Christe-marine. Cheveux. Chromate.

Chèvre. Chrôme.

Chèvre-feuille. Chrysalite.

DES MATIÈRES.

Clincan.

Chryside. Citrouille. Civette.

Chrysobéril. Clairette. . Chrysocolle. Clavaire. Chrysocolle blene. Clématite.

Chrysocolle bleue. Chrysolithe.

Chrysophrasin. Clochette des bois. Chrysophrasin. Cloportes.

Chrysophrasin. Cloportes.
Chuline. Clorophane.
Chyplin Gô.

Chynlin. Cô.
Ciche commun. Coack.
Cicutaire. Coaltar.

Cidre. Cobalt. Cierge plante. Cobolt.

Cierge bougie. Coca. Cigare. Cocagne.

Cigüe. Coccigrue. Coccimille.

Cimolée. Cochenille. Cimolie. Cochléaria. Cinabre. Cochon.

Cinchona. Cocons de vers à soie.

Cinchonine. Cocos.

Cipipa. Cœur de vipère.
Ciprès. Cadoga-pala.
Cirage. Coing.
Circée. Coke.

Cires. Colcothar.

Cires. Colcothar.
Ciron. Colimaçon.
Ciste. Colin.

Cistinée. Colles.

Citise. Collinsonia - canadensis.
Citrates. Colombates.

Citrons. Colombium.
Citronnelle. Colombium.
Citronnier. Colombi

158 TABLE GÉNÉRALE Colophane. Corme.

Coloquinte. Cornes. Coltar. Cornaline.

Columbo. Corneille

Coluvrée. Cornichons Cornichons de cerf Coluvrine.

Colza. Cornioles Concombre. Cornouiller.

Cornnelle. Congre. Coroco. Conise.

Corosos-de-tagua. Connil.

Conquerille. Corossolier. Consire Corossole. Courde.

Consonde · Cortuse. Contraverya.

Contrayerva blanc. Cotignac. Copahu. Costus.

Copajira. Cotone Cotonnier. Copaier.

Couaque. Copal. Copalchi. Condrier

Conis Copalme.

Cog des jardins. Conlenvre. Conlenyrée. Cog-d'Inde.

Commarine. Coque du'Levant.

Coumarou. Coquelicot.

Common. Coquelourde. Coquerelle. Couperose.

Courbaril. Coqueret. Courge calebasse.

Coquesigrue. Courge potiron. · Coquioule.

Couronne impériale. Corail.

Coraline de Corse. Conturier.

Coraline blanche. Crabe de terre

Coriandre. Craie Coriaria. Cram.

Cran de Bretagne. Corindon

Coris Cranson

DES MATIÈRES.

Crapaudine. Cusparé, Crayons. Cyanite. Crème de chaux. Cyane-fe

Crayons. Cyamte.

Crême de chaux. Cyano-ferrures.

Crême de tartre. Cyanogène.

Cresson. Cyano-sulfures.
Crin animal. Cyanures.

Crin végétal. Cyclamin.
Crinoline. Cydonium.
Crietal d'Islanda Cymonhan

Cristal d'Islande. Cymophane.
Cristal minéral. Cynocoprus.
Cristal de roche. Cynoglosse.

Cristaux. Cynoglosse.

Criste-marine. Cyprès. Crocus. Cytinus hypocistis.

Croisette. Cytis. • Cyton

Cron.
Crotalaire. Dagnet.

Crotons. Dahlia.
Cruches rafraichissantes. Dalhine.

Crysocolle bleue. Daim.
Crysocolle verte. Danaïs.

Crysolithe. Dante.
Cubèbes Daourite.
Cucubalus bacciferus. Daobué

Cucubalus bacciferus. Daphné.
Cucubalus behen. Daphnine.
Cubéard. Dattes.

Cuirs. Datura.
Cuivre. Daturine.

Culibalan. Daucus carotta.

Cumin. Daucus de Grête.
Cuning. Dauphin.

Cuniet: Daurade.
Curação. Dégras.
Curage. Delphinite.

Curare. Dement.
Curculio. Dendrolythe.

Curcuma. Dent.
Cuscute. Dentaire.

160 TIDLE CERÉBUE

Dantala Drapeaux. Dentelaire. Drapier. Dantritae Dragon. Dorlo Drèche

Derme. Dentiodures.

Deuto-chlorures

Deuto-phosphures. Dento-sulfures.

Dextrine. Diagrède.

Diallage. Diamant

Dibidivi Dictama blanc

Dictame de Crête

Dictame fany. Digitale pourprée.

Digitaline. Dioptase. Diosma.

Dips. Dipterix.

Dipyre. Disthòna Docimacia

Dolomie

Dompte-venin. Dora. Doradille.

Doronic. Double-fenille. Douce-amère.

Doucette, poisson. Doucette, plante.

Donrah. Douve.

Dragées.

Drogneries. Dromadaire.

Duvot

80

Eau simple. Eaux minérales. Eaux composées.

Eany fortes. Fany-de-vie

Ebènes Feailles d'ablatte

Ecailles d'hnître. Ecailles de tortue

Echalottee Echinone. Eclaire. Ecorcos

Ecroviceoe Ecuelles d'eau.

Ecume de mer Ecume de terre Edredon

Egagropiles faux. Egagropiles marins. Eglantier.

Eder. Ekme. Elaine.

Elais guineensis. Elan.

Elaterium. Electrum. Elemi

Elemine.

464

Eléphant. Eléphant fossille. Elianthème.

Elianthème.
Elixirs.
Ellébore.
Elléborine.

Email. Emeraude.

Emeraude fausse. Emeri. Emetine.

Emétique. Emionite. Emitocortum.

Empois.
Encens.
Enchois:

Enchlorine. Encre.

Encrinite.
Endives.
Endormie

Endormie. Engrais. Entomolites.

Entroque, Enulc campane. Eouse,

Epatique. Epautre. Epi d'eau.

Epidendrum. Epidote.

Epilobe. Epinard.

Epinard sauvage. Epine blanche. Epine de bouc.

Epine jaune.

Epiotte.
Epithyme.
Eponges.

Epurge.
Equiseton.
Erable

Ergot. Erodion musqué. Ers.

Erysimum. Escarbelle. Escarboucle.

Escarbot. Escargot. Esparcette. Espatule.

Espèces. Esprits. Essences. Estragon. Esturgeon.

Esule officinale. Esule grande. Esule petite. Etain.

Etalche. Ethal. Ether. Ethiop.

Etoupe. Etuse. Eturgeon.

Encalyptus résinifera. Eupatoire.

Eupatoire de musée. Euphorbe. Euphraise.

Eventail de mer.

TABLE GÉNÉRALE

Ficaire

469 Fenonil Euse

Exostema. Fenugrec. Everémente Fer Fer blanc. Excrétions.

Excroissances fougueuses. Feret d'Espagne. Ferment.

Extractif Fárnla Extraite Extrait d'absinthe Fátn

Extrait de Saturne Fenilles Fève

F

Fiel Fabago. Figues. Fagare. Figuiers. Faham

Filaria Fahlertz. Filoselle. Fagara. Filipendule.

Faine. Fin d'Antriche Faltrank. Flambe blanche

Falun Fistuline. Faan Flours

Fanon de baleine. Fleuret de soie. Fard Florée d'Inde.

Farine. Flint-glass. Fan. Floretonne

Fanfel Flos ferri Fany acacia Fluates

Fany corail Fluide impondérable. Faux dictame. Fluor.

Faux lapis. Fintesn Fany turbit Flox

Foie d'antimoine et de soufre. Faux caprier. Fayar. Foirole

Fèces d'huiles. Fætida.

Fécules. Folette. Fedegoso. Folium indium.

Felougne. Follicules.

Feld-spath. . Fondant de Rotron. Fongites.

Fonte de fer.

G

Fontinale incombustible. Gabian.
Fossile. Gadolinite.
Fougeres. Gagates.
Fouine. Gaiac.

Fouine. Gaïac.
Fouli. Gainier.
Fourmi. Galanga.
Fourrures. Galantine.

Fouteau. Galbanum. Fragaire. Galega.

Fragon. Galène. Frais de grenouilles. Galiet.

Fraisier. Galiote.

Framboises. Galium.
Francin. Galipot.

Francolin. Gallates.
Fraxinelle. Galles.

Frène. Gallin.

Fretin. Gallinsecte.
Fritillaire. Gallon.
Fromages. Galluchat.

Fromager. Gaillard. Froment. Gammarolites.

Fruits. Gangue. Fucus. Gantelée.

Fulmi-coton. Gant de Notre-Dame.

Fumiers. Garde-robe.
Fungine. Gargoulette.

Fungine. Gargoulett
Fusain. Gariot.
Fustet. Garley.

Fustik. Garou. Fustock. Gattelier.

Gaude.

Gayac

164 TABLE GÉNÉRALE

Gaz. Glucine.

Gavacine.

Gazelle. Guten. Géest. Glycerine.

Gélatine. Glycyrrhisine.

Gln.

Gemme. Goiave. Gemmules de peuplier. Goltar.

Génépi. Gomart.

Genet. Gomme.

Gensing nisi. Gouet.
Gentiane. Gossampin.

Gentianie. Gossampii Gentianin. Gourde.

Géraine. Goutte de lin.

Géranium. Goyave. Germandrée. Graines.

Gérofle, Grains.
Gésier, Grainettes.

Gesse. Grainettes de girofle.
Gingembre. Grainettes de saxifrage.

Gingeoles. Grainettes de Sakira
Gingeoles. Grainettes de Tilly.
Ginseng. Grainettes de Zelim.

Giraffe. Graisse. Gramen.

Girasol. Grammatite.

Girofle. Grand banne.

Glaces. Grande berce.

Glaiadine. Granit.

Glaise. Granum regium minus-Glands de chêne. Grappes.

Glands de chène. Grappes.
Glands de terre. Graphite.
Glaubérite. Grassette

Glaubérite. Grassette.
Glayeul. Gratteron.
Globulaire. Grattecu.

Globulaire. Grattecu.
Glossopètres. Gratiole.
Glouteron. Gravelle.

Gravelin. Gremil. Grenade. Grenadille. Grenats.

Grenouillette. Grès.

Griffes de girofle. Grignon noir. Gros d'autruche.

Groseille. Gruau.

Grus. Guaco.

Garana. Guano. Guesde

Gueuses. Gui de chêne

Guimauve. Guinées.

Guinguet. Gurh de craie. Gutte,

Gypse.

Haze

н

Haliotides.
Hannebane.
Hannetons.
Harengs.
Harengs-saurs.
Haricots.
Harmotome.

Hélice-vignerone.

Helmento-corton. Helxine. Hématine.

Hématite. Hémionite.

Hémitrope. Henne oriental.

Hépar. Hépatique. Herbes.

Hermodactes. Herniole.

Hêtre. Hêvea guyanensis.

Hièble. Hippolithe.

Hippocras.
Hippocastane-commun.

Hippocastane-con Hippocolas. Hippopotame. Hirondelle. Hispidula. Hockiac

Homard. Homme.

Honigstein. Hordeum. Hordeine.

Hordeine. Horn blende. Hortolan.

Houano. Houblon.

Houille. Houx.

Huiles.

Tome III.

Huîtres. Indigo.

Hyacinthe. Indique.

Hydracide. Inule maritime.

Hydracide. Inule maritim Hydrargyre. Inuline.

Hydrates. Iodates.
Hydriodates. Iodate d'ammoniage

Hydriodates. Iodate d'ammoniaque. Hydriodure de carbone. Iode.

Hydro-carbure de chlore. Iodure d'ammoniaque.
Hydro-chlorates. Iodure d'azote.

Hydro-cyanates. Iodure de chlore.
Hydrogène. Iodure de phosphore.

Hydromel. Iodures métalliques.
Hydrophane. Ipécacuanha.

Hydro-phtorates. Iridium.
Hydro-sulfates. Iris.

Hyoscianine. Iris de Florence. Hypéricum. Iris bulbeux. Hypociste. Iris nostras.

Hypocras. Ivette. Hyssope. Ivoire.

Hyssope. Ivoire.

Hyssope de garigue. Ivroie.

Hytérolite. Iviné

I Izari.

J

Icaques. Icaquier. Jaca.

Icthyocolle. Jacée des prés. Idocrase. Jacinthe.

 Ièble.
 Jack.

 If commun.
 Jacobée.

 Igname.
 Jade.

 Iguane.
 Jaggori.

Immortelle. Jais.
Impératoire. Jalap.
Inde. Jalapine,

Inde-platte. Jambose.

Janipha. Kétule. Jaquier. Kioch.

Jargon. Kina.
Jars. Kinates.
Jasmin. Kinine.

Jasmin d'Arabie Kino. Jaspe. Kirsch.

Jaune de crôme. Knah.

Jaune de Naples Knawel.

Jaune d'œuf. Koszdrey

Jaune d'œuf. Koszdrewina. Jayet. Koddagapalla.

Jeu de Van-Helmont. Kuniff.

Jones. Koumis.

Krounkeli

Joubarbe. Kroupholithe.
Joubarbe petite. Kupffer-nickel.

Joubarbe des vignes. Kutrella. Kuts-vellou.

Jujube. Kwas.

Juliane. Julianne

Jument. Labdanum.

Junkernber. Laburnum.
Jupiter. Lac-die.
Jusquiame. Laceron

 K
 Ladanum.

 Kagne.
 Laines.

 Kālica.
 Lait.

 Kali.
 Laitier.

 Kaolin.
 Laitier.

Kaolin. Laiton.
Karabé faux. Laitue.
Karabé de Sodome Lamaria.

Karabé de Sodome. Lamantin.
Kaviar. Lamarie.
Kelpainamara. Lamas.

Kelpainamara. Lamas. Kératophite. Lambrus.

Kermės insecte. Lamier.

Lamproie.

T.

TARLE GÉNÉRALE

Lampsane. Liard de Saint-Jacques.
Langue de cerf. Libidibi.

Langue de chien. Lichens.

Langue de serpent. Licheno français.

Langue de serpent. Licheno français Lanho. Licorne de mer.

Lappa major. Lie d'huile.
Lapereau. Lie de vin.

Lapillo. Liéges.
Lapin. Lierre.
Lapis. Lièvre.

Laque. Lignite.
Laque, matière colorante. Lilalithe.

168

Laque plate. Lilas.

Lard Limaçon.
Larix. Limajlle d'acier.

Larmes de Job. Limon.
Laser. Lin.

Lauréole. Lin purgatif.
Lauriers. Linaire.

Lavande. Lion.

Laves. Liqueur de Syrie.

Layes Liqueur de Sy. Laye Liquidambar Lis.

Lazagne. Lis.
Lazer. Lis grand.
Lazulite. Liset.

Lèche. Liseron.
Légumes secs. Lithanthrax.

Lencolithe. Litharge.
Lentille. Lithine.
Lentisque. Lithium.

Léopard. Lithoides.
Lépidolithe. Lithomarge.
Leucite. Lithophytes.
Leucolite. Livèche.

Levain. Lizari. Levêche. Lizet.

Levure- Lobelie syphilitique.

Lezard. Lombrix.

nre Maribore Magnésite. Look. Lonkite Magnésinm. Lotier Mahat. Maillachort Loup. Maïs. Loun cervier. Lounes de bois. Maize Loupes de perles. Malahatrum Malac. Loutre Malachite. Lucerne. Malacolithe Ludus belmont

Lumaquelle. Malaguette.
Lunaire. Malambo.

Lune. Malates.

Lune fixée de Ludemann Malates de fer.

 Lupin
 Malt.

 Lupuline.
 Malthe.

 Luzerne.
 Mammout.

 Luzerne du Pérou.
 Mancenillier.

 Lycoperdon.
 Manganése.

 Manganése.
 Manganése.

Lycoperdon. Mandragore.
Lycopode. Manganèse.
Lynx. Manglier.
Lys. Mani.

Lysimachie. Manli. Maniguette.

M Manioc.
Maby. Manie.
Macadossin. Mannes.

Macaroni. Mannite.
Macer. Manni.
Mâche. Mandi.
Mâcheter Mandi.

Māchefer. Manoti.
Macis. Maquereau.
Macjon. Marabouts.
Macre. Marbres.

Madrepores. Marc.
Madrepontes. Marcassin.

Magnese. Marcassite. Marchages.

170 table générale

Margarates. Mélanteri.
Margarine. Mélasse.
Marguerite. Mélèze.

Marguerite. Mélèze.
Marjolaine. Mélianthe.
Marmotte Mélilot

Marne. Mélinet. Maroguin. Mélinite.

Maroquin. Mélinite.
Marolle. Mélisse.
Marcons Mélissot.

Marronnier. Mellitates.
Marrube blanc. Mellitite.

Marrube blanc. Mellitic Marrube noir. Mellite. Mars. Méloe.

Marrubin. Melon. Marsouin. Mélongène.

Marsouin. Mélongène.

Martre. Membrane gastrique de poule.

Martre. Membrane g Marum. Ménakanite. Mascapène. Ménjante.

Massette. Mentastre.
Massicot. Mentes.

Massoy. Mercure.
Mastic. Mercuriale.

Maté. Mercnrio. Matières. Merde de diable,

Matières résineuses. Merde de fer.

Matricaire. Mère de girofle.

Matzmatz. Mère-laine.

Mauve. Mère des perles. Mayenne. Mérinos.

Méchacan. Mérise.

Méconates. Merlan.

Méconium. Merluche

Médaille. Merrain.

Médecinier. Merveille

Médecinier. Merveille du Pérou. Méguson Mésotype.

Méionite. Métal de cloche.

Mélampire. Métal du prince Robert.

Mélanite. Métaux.

Meules à aiguiser.

Mézeréon.

Mica. Micarelle. Micacoulier.

Miel.

Mignonette. Mil.

Milium indicum. Milium solis.

Millefanti. Millefeuilles.

Millepertuls, Millepieds.

Millet. Millet d'Inde.

Milloque. Mines.

Mine d'argent. Mine de cuivre.

Mine de fer. Mine d'or.

Mine de plomb noire. Mine de plomb rouge.

Minéraux. Mini. Minium. Minot.

Miroir. Miroir d'âne. Mirrhe.

Mirte. Mirtille. Mithridate.

Mispickel. Missy. Mitte. Moelle de pierre-Moffette. Mohnsamenstein.

Moelle végétale.

Moelle de bœuf.

Moisson. Molène.

> Molette. Molle. Molue.

Molybdates.

Molybdate de potasse. Molybdène.

Momie. Momordique. Monnovère.

monnoyere Morelle. Morgelina.

Morille. Morine. Moringa. Moroxilique. Morphil.

Morphine.
Mort aux chiens.
Mort aux mouches.

Mort aux rats. Mort du diable. Morue. Moscouades.

Mouches à miel. Mouches cantarides.

Moules. Mouron.

Moussache. Mousse. Monsse d'Islaude. Mousse terrestre.

Mousseron.

Mousset Moût Moût de bière.

Montarde. Mouton. Monture.

Moxa. Mazambrun. Mucates.

Mucus. Mufle de veau.

Muge. Muguet.

· Muguet des bois. Mulet.

Mum. Mumie Mundie

Mures. Muriacite de Salzbourg.

Muriate. Muriate d'ammoniaque.

Muriate oxygéné. Muriatique.

Muride. Mûrier. Musafruit. Musc.

Muscade. Myrica. Myricine.

Myrobolans. Myrrhe. Myrte. Myrtille.

Nacarat. Nacascol.

Nacre de perles. Nageoires de requin. Nagas.

N

Nanceates. Napel. Napha.

Naphte. Narcisse. Narcotine.

Nards. Narval Nasitor

Natron. Nattes. Navets.

Nautile. Nèfles.

Nénuphar. Népêtre. Népheline. Néphrine.

Néphrite. Néroli Nerprun.

Nhandiroha Nicaraga. Nickel Nicotiane.

Narcaphte.

Navette.

Neige.

Nez coupé.

Nicotine. Nids d'alcions.

DES MATIÈRE

| | DES MATIÈRES. |
|----------------------|---------------|
| Nids d'hirondelles. | Ococol. |
| Nids de tocquins. | Ocossolt. |
| Nielle. | Ocre. |
| Nigelle. | Ocypode. |
| Nigrica. | Œil. |
| Nigrin. | Œillet. |
| Nihil album. | Œillette. |
| Ninsi. | Œnanthe. |
| Nitrates. | Œnantine. |
| Nitre. | Œsipe. |
| Nitreux. | Œtite. |
| Nitrière. | Œufs. |
| Nitrification. | Oie. |
| Nitrique. | Oignons. |
| Nitrite. | Oisanite. |
| Nitrogène. | Olampi. |
| Nitro-muriatique. | Oléates. |
| Noir. | Oléine. |
| Noirprun. | Oliban. |
| Noisettte. | Olives. |
| Noix. | Olivier. |
| Noix de galle. | Olivine. |
| Nombril de Vénus. | Olivile. |
| Nopal. | Ongle d'élan. |
| Nostoc. | Onix. |
| Nouasse. | Oolite. |
| Nougal. | Opale. |
| Noyaux d'olives. | Opalin. |
| Noyer. | Ophite. |
| Nucules. | Opier. |
| Nummulaire. | Opium. |
| Nyctage des jardins. | Opoponax. |
| Nimphœa. | Or. |
| 0 | Oraca. |
| U | Oranges. |
| Obélie syphilitique. | Orcanette. |
| Obier. | Orchide. |
| Oca. | Oreilles. |
| | |

174

TABLE GÉNÉRALE

Oreillette. Oren, coquille.

Orge. Orge.

Orgeat. Origan. Ormean.

Ormin. Ornithoglosse. Ornitholite Orobanche.

Orobe. Orphite.

Orpiment. Orpin.

Orpin, plante. Orraca.

Orseille. Orties.

Ortolan Orvale Orviétan

Os.

Oseille. Osier

Osmazóme Osminm.

Osmonde. Ossari.

Ostéocolle. Ostéolite.

Ostracie. Ou-angou. Quate.

Ours Ontremer.

Ouveou. Oxacide

Oxalates. Oxycèdre.

Oxycrat. -Oxydes.

Oxydules. Oxydule de fer. Oxygène.

Oxymel. Oxy-muriate.

Oxy-muriatique. Oxyphores. Oxyrrhodin.

Oxy-septonique. Oxy-sulfare.

Ove.

P

Paca. Pacal.

Pacane. Pacascas.

Pachée. Pachouly.

Pacos Pacourier.

Pacourine. Pacova. Paden.

Padine Padri

Pagamat. Pagodite.

Pailles. Pailléoles. Pain.

Pak-fong. Palajopêtre.

Palais de lièvre

Paletuvier. Pargasite.
Palipon. Pariane.
Paliure. Pariétaire.
Palladium. Parigline.

Palma-christi. Parinaire.
Palme. Parisette.
Palme Pariyé

Palme marine. Parivé.
Palmiers Parkinsone.

Palmette. Parmenie.
Palminède. Parmantière.

Palmiste. Parmasse.
Palmiste Parmasse.

Palmite. Parætonum.
Palo de luz. Parthenium.
Palo de vaca. Pas d'âne.

Palo de vaca. Pas d'âne.
Pama. Passe-fleur.

Pamplemousse. Passe-pesse.
Panacée mercurielle. Passe-pierre.

Panache de mer. Passe-rage.
Panacoco. Passerat.
Panais. Passereau.

Panais opoponax. Passe-rose.
Panic. Passe-velour
Panicaut Pasté

Panicaut. Pasté.
Panis. Pastel-guède.

Panke. Pastenade
Panne. Pastèque.
Panthère. Patava.

Paon. Patate.
Papayer, Patchouly.

Papayer. Patcho
Papia. Pâtes.
Papier. Pâtés.

Papyrus. Patience.
Paquerette. Patine.
Paratodo Pâtre.

Parchemin. Patte de lion.

Pareirabrava. Pavame.
Parelle Pavie.

Paréturier, Pavot.

176

TABLE GÉNÉRALE

Pazan. Pervenche.
Peaux. Pesse.
Petch-blende. Pétalite.
Pêche. Pétasite.

Pech-kupférers. Pétasite tussilagine Pêcher Petit-houx.

Pêcher. Petit-houx.
Pécheur-Martin. Petite-bourrache.

Pechten de méril-montant. Pétrole. Pédane. Pétrifications.

Pédane. Petrifications.

Péchurin. Petun.

Pédiculaire des marais. Petunze feld-spath.

Pègle. Peucédane officinale.

Peigne de Vénus. Peuplier.
Paille Phalène de mûrier.

Pélargonium. Phaséole.
Pellicules de cacao. Phellandre

Pélicules de cacao. Pheliandre
Pénides. Phlomis.
Pensée. Phocénine.
Pépérino. Phoque.

Per-carbures. Phosgène.
Perce-bosse. Phosphates.

Peroxydes. Phosphites.
Per-sulfurés. Phosphites (hyper-sulfurés)

Per-sulfurés. Phosphites (hypo-).
Pepins. Phosphore.

Péragua. Phosphures
Perce-feuilles. Phore.
Perce-mouses Phytologue

Perce-mousse. Phytolaque.
Perce-neige. Pichola.
Perce-pierre. Pichora.

Perdrix. Pichonin.
Perelle. Pichorin.
Péridot. Picromel.

Périgor. Picrotoxine.
Périnet. Pieds.

Perles fines. - Piérot.
Pervole. - Pierres.
Persicaire Pigeon.

Persil. Pignerole.

DES MATIÈRES.

Pignons de Barbarie.

Pignons doux.
Pignons d'Inde.
Piloris

Piloselle. Piments. Pimprenelle.

Pimpinelle. Pin. Pinangue.

Pinchebec.
Pineau.
Pine-marine

Piperine.
Piquette.
Pissasphalte.

Pissenlit.
Pistaches.

Pitajo.
Pivoine.
Pitava.

Plantin. Pivori. Platane. Plasina.

Platine. Plâtre. Pléonaste.

Plomb.

Plombagine. Plumes. Plumes de mer. Poaya. Poils.
Poincillade.
Poireau.
Poires.

Poirée. Poirée. Poirier.

Poissons. Poivre. Poivrier du Pérou.

Poix pix.
Poix minérale.
Poix de montagne.

Poix sèche.

Polium montanum.
Pollenine.
Polychreste.

Polychroite.
Polygalas.
Polypiers.
Polypode.
Polytric.

Pommes.
Pommettes.
Pommier.
Pompholix.
Poncire

Porc. Porcelet de Saint-Antoine. Porphyre.

Poriton.
Porreau.
Porter.

Tome IV.

Potasse. Pycnite. Potaki. Pyrêtre. Potassinm. Pyrite. Potée d'émeri. Pyrocète. Potée d'étain. Pyrole. Potelot Pyrone. Potin Pyroligneux. Potiron Pyromague. Poudingue. Pyromiqueux. Pyro-tartareux. Pondres. Pyrophane. Poudrette. Poule. Pyrophore. Poule-grasse. Pyro-tartrates. Pyroxène. Pobliot. Pourceau. Q Pourpier. Ouapalier. Pourpre de Cassins. Quapoyer. Pozzolane Quartz.

Prase. Précipités.

Prehnite. Prèle. Présure.

Primevère Propolis. Prude-femme

Prunes. Prunier.

Prussiates Psylium.

Pulmonaire. Pucelage.

Pulsatille. Pulque.

Purpurine. Putois.

Quasie. Onassine. Ouercitron. Ouillai.

Quinquina. Ouinine. Ouintefeuille.

Quioquio. Quocolos.

R

Rabellitte. Rahette Babiole.

Bacahout des Arabes. Bacavier.

Back.

Racines. Renard.
Radis. Renoncule,

Rafia. Renouée.
Raifort. Repasse.
Raiponce. Réponce.

Raisiné. Reprise.
Raisinet. Requin.

Raisins. Réséda.
Raisinier d'Amérique. Résillon.
Ram-till. Résines.

Rapidolithe. Résure.
Râpe. Réveille-matin.

Rapontic. Rézigol.

Râpure de corne de cerf. Rhabarbarine. Raquette. Rhapontic.

Rat musqué. Rhinocéros.
Ratafias. Rhodium.
Ratbania. Rbombisais.

Ratbania. Rhombisais.
Raves. Rhododendron,
Bayeneare Bhubarbe

Ravensara. Rhubarbe.
Rauhkalk. Rhum.
Ray-cay. Ricin.

Ray-de-chay. Rieble.
Raygrass. Ris.
Rayonnante. Risigal.

Rayz-preta. Rocaille.
Raze. Rocambolle.
Razou-moffskyne. Roches.

Réactifs. Rocou. Réalgar. Roi des métaux.

Recise. Romarin.
Recoupette. Ronas.

Redon. . Ronces.
Réglisse. Rondelle.

Regrets d'orfèvres. Roque.
Régules. Roquette.
Beine des prés Bases

Reine des prés. Roses.
Remèdes. Roseau.

TABLE GÉNÉBALE

Rosées du soleil. Salen. Reciclaire Salicaire Salicoque. Rocier Rotin. Salicor Salicore Ronfia Rouges. Salicorne. Salin. Ronvro. Ruhasselle Salpêtre. Ruban (plante). Salsepareille. Salicines. Ruhasse Rubine. Salsifis. Salsbourg. Rubic Ruche Salsola Ruhatte Samara Rue Sam-son Rum Sandal Butabaga Sandaraque. Sang de bœuf. S Sang de bouc-estin. Sahine Sang-dragon. Sables Sang-gris. Sadrée. Sangsnes. Saflor. Sanguine. Safran Sanicle Safranom Santal Safre. Santaline

Saflor.
Safran.
Safranum.
Safre.
Sagapenum.
Sagenite.
Sagou.
Sagre.
Sagre.
Salte de dranda.

Saigri. Salite de dranda Sain-bois. Sain-doux. Sain-foin.

Salade des chanoines. Salamandre. Salangane. Santaline. Santoline. Sapan. Saphir.

Sapin.
Saponaire.
Saponine.
Sapotille.
Sappare.

Sarcocolle. Sarsepareille. Sardes.

Sardines.

Sardoine. Sébadille. Sarrasin. Sebeste.

Sarrète. Sèche.
Sarrète. Ségovienne.

Sarrille de storax. Seie. Sassafras. Seigle.

Saturne. Sels.
Satyrion. Séléniates.

Sauge. Sélénite. Saule. Sélénium.

Saumon. Séléniures.

Sauve-vie. Semblé. Savinier. Semences.

Savon. Semences froides. Savorée. Semencine.

Saxifrage, Semen-contra.
Scabieuse Semonle

Scammonée. Séné. Scapolite. Sénécon.

Scarabée. Sénéga. Scariole. Sénéka.

Sceau Notre-Dame. Sénevé.
Sceau de Salomon. Sermontaine.

Schistes. Sermontaine. Sermontaine.

Schenanthe. Serpentine.
Schlot. Serpolet.
Schorl. Sersifi.

Scille. Serum.
Scillitine. Sesame.
Scinque. Sesamoide.

Sclarée. Séseli. Scolopendre. Sève. Scordium. Sidium.

Scoriole. Silex. Scorpion. Silice.

Scorzonaire. Silicium.
Scourgeon. Simarouba.

Scrophulaire. Similor.

TABLE GÉNÉRALE

189 Snatha. Singes. Sinople. Spautre. Siri. Speiss.

Sirep. Spermaceti. Sirop de raffinerie. Sperniole. Sison Sphagnum.

Smalt Sphène.

Smaragdite. Sphéroidal. Smectite. Spic.

Smilax. Spicanard. Smithie. Spica celtica.

Soda. Spinelle. Sodium Spinthère. Spirée. Soie.

Sola. Spode. Solanine. Spodumaine.

Solanum. Spruce. Scames de scilles. Soldanella

Soleil. Squenante.

Solicoane. Squille. Son. Squine. Sorbates Stacte.

Sorbior Stalactites. Sorgho. Stalagmites.

Sori Staphisaigre. Souchets Statice.

Sotoir d'animaux. Staurolida Souci. Stéarates Soudes. Stéarine.

Sondare. Stéatite Soufre. Stécas arabique.

Soulier de Notre-Dame. Stellace. Souline. Stercus diaboli.

Souri. Stibié.

Seutenelle. Stil de grain. Spargelle. Stilbite. Strechas.

Sparte. Spath. Stokfisch. Storax.

Stramoine.

Strontiane. Strontium.

Strychnine. Strychnos. Stuc. Styrax.

Subérates. Subérine. Suc.

Succin.
Succinate.
Succise.
Sucres.

Sucrier des montagnes.

Suie.

Suin Sulfates. Sulfites.

Sulfites. Sulfu-cyanures. Sulfures.

Sulfureux.
Sulfurique.
Sumac.
Sura.

Sura. Sureau. Surelle. Suron. Suroxalates. Sursels.

Sycomore. Syderite. Symphitum.

-

Tabac. Tabasheer.

Tabouret. Tacamaque. Tacca. Tœnia.

·T

Tafia. Taglioni. Taisson.

Talcite. Tamarin. Tamarisc.

Tambac. Taminier. Tan.

Tanésie. Tanguin. Tannin. Tannin oriental.

Tantale.
Tantalates.
Tapioka.
Tapsie.
Tartrates.
Tartres.
Tartreux.

Tartreux.
Tartrique.
Tartrites.
Tatou.
Tati.

Taxydermie. Tcha. Teigne.

Teff.

TABLE GÉNÉBALE

Telésie. Torterelle. Tortue. Térébenthine. Touac. Tarramenta Touac.

184

Terramerita. Touque.
Terre. Tourbe.

Terreau. Tourlouroux.

Terrette. Tourmaline.
Testicules de castor. Tournesol.

Testicules de chien. Touron.
Tête de cloux. Tourteaux.
Thalite. Toute-bonne.

Thalie. Toute-épice.
Thamnion. Toutenague.

Thamnion. I outenague.
Thés. Toute-seine.
Thénériahin. Touz.

Theneriabin. Touz.

Thermantide cimentaire. Toxicodendron.

Thim. Tragacant.
Thlaspi. Tranugue.

Thon. Trapp.
Thora majeure. Trasi.
Turbith båtard. Trass.

Thym. Trèfles.
Thymelée. Tremble.
Thymiama. Tremelle.

Tigre. Tremolite.
Tribule aquatique.

Timberg. Tricolor.
Tinckal. Triphane

Tinckal. Triphane.
Titane. Trictionus spelta.

Titymale. Tripoli.
Tole. Trique-madame.

Tomate. Triloxyde.
Tombac. Trochites.
Ton-fong. Troène.

Topazes. Trona.
Topinambourg. Truffes.
Toque. Truite.

Toque. Truite
Tormantille. Truie.

Tubéreuse.

Tue-lonn.

Tue-mouche.

Tuibe faitière.

Tulipe.

Tungstate. Tungstène.

Turbit. Turbot.

Turquette.

Turquoise.

Tussilage. Tussilagine.

Tussilagine Tuthie.

Tymbre. Tyromorphite.

Tyromorphite Tyssavoyana.

T

Ula. Ulmine

Umari.

Umki. Unta.

Upas. Urane

Uranite. Uranochre. Urates

Urates. Urée. Urine

Usnée. Usnée humaine.

Usnée des plantes. Uvette Vaatrimon.

W

Vache. Valanėde.

Valériane. Valérianelle.

Vallisneres. Vampi.

Vaneau. Vanille.

Vannillon. Varaire. Varech

Variolite.

Vauqueline. Veau.

Vedasse. Veillote.

Vélanède. Velin.

Velvote.

Vératrine. Ver de terre.

Ver de terr Verjus.

Verdet. Verdure d'hiver.

Verdure dorée. Verge à berger.

Verge dorée. Vermeil.

Vermeille. Vermicelle.

Vermiculaire brûlante. Vermillon

Vernis.

186 Vernix. Verre. Véronique. Vers. Vers-à-soie Verveine. Vesou. Vesse de loup.

TABLE GÉNÉRALE Vesseron. Vésuvienne. Vettiver. Viande. Vif argent. Vigne. Vigogne. Vins.

Tome V.

Xilobalsamum.

 \mathbf{z}

Vins (suite). Vinaigres. Vinetier. Yèble. Violettes. Yeuse. Violier. Yeux d'écrevisse. Viorne. Yeux de peuplier. Vipère. Yeux de serpent. Viperine. Yttria. Viscache. Yttripm. Vitex. Yvraie.

Vitriol. Vomiguier. Vonède Vulnéraire. Vulvaire. W

Zaphre. Zchinbitz. Zédoaire. Zéolithe. Zibeline. Ziegelerz. Zinc. Zingiber. Zircorne. Zithogala. Zizanie. Zoolites. Zoophites.

Zaffoer

Wolfram. Wootz. X Xantoline Xiloide.

Water-ponce.

Watta pana.

Wavelite.

Weisserz

Wernerite.

Winterane.

Woarara.

Zostère. RIN.

ÉLÉMENTS

nı

BOTANIQUE.



La Botanique est la science qui traite des végétaux et de tout ce qui a un rapport immédiat avec eux. Aussi se rattachet-telle à l'art médical et est-elle indispensable au pharmacien, au droguiste et à l'herboriste. Pour complèter cet ouvrage, nous avons recours à elle et allons donner uu simple manuel élémentaire, afin d'éclairer nos lecteurs sur les expressions scientifiques qui y sont employées.

AIGUILLONS.

Les aiguillous, comme les épines, sont des productions ligouenses, durce et trés-pointus, à la base desquelles se true souvent une vessie pleine d'un suc âcre; ce suc s'insinue par leur intérieur jusque dans la peau où il excite des démangesisons.

ANTHERES.

L'authère est la partie supérieure de l'étamine et remplit dans le règne végétal les fonctions des testicules dans le règne animal. Elle a la forme d'une outre et contient une poussière prollique qui s'échappe par explosion ou par dilatation, pour s'introduire dans le stigmate et fécondre les ovaires.

BAIES.

La baie est un fruit charnu, rempli d'une pulpe molle, dans

lequel les semences sont sans enveloppes particulières, dispersées ou rassemblées. Ces fruits, réunis en grappes, prennent individuellement le nom de grains.

DATES.

La bâle est le calice ou la corolle des graminées, (V. CALICES).

ROTHERS

Les **bourses** sont de petites tranches courtes, épaisses et coniques, qui terminent les rameaux à fruits des arbres à pepins. On nomme de même l'enveloppe épaisse qui renferme certains champienous et qui s'ouvre lors de leur maturité.

CATACES

Le caltee ou périanthe a été divisé en six espèces par Linné, savoir : l'inroducre, le châton, la spathe, la bâte, la voeffe et la bourse ou volve. Ces calices divers constituent les parties extérieures des fleurs et en enveloppent les autres étéments. Ils sont ordinairement formés par l'épiderme ou l'écorce intérieure du pédoncule qui se dilate, s'allonge et s'ouvre en forme de vase. Leur couleur est vert le plus souvent.

Le calice sert à préserver des intempéries de l'air les fleurs on les fruits.

Cependant quelques plantes n'en ont pas et d'autres le perdent guand la fleur s'énanonit.

On le qualifie diversement.

CALICE COLORÉ, calice qui n'est pas vert.

- commun, calice renfermant plusieurs fleurs.
- composé. (Vovez calice commun).
- соинт, calice plus petit que la corolle.
 спе́меце́, calice à divisions régulières.
- DÉPHYLLE, calice double.
- ÉGAL, calice à divisions égales.
- HYPOCRATIRIFORME, calice bien formé en cône.
 - INÉGAL, calice à division irrégulière.
- INPÉRIEUR, calice inséré au-dessus de l'ovaire.
 - INFUNDIBULIFORME, calice en entonnoir.

CALICE LABIÉ, calice divisé en deux parties semblables à des lèvres.

- LIBRE, calice qui ne tient pas à l'ovaire.
- LONG, calice plus grand que la corolle. LOTÉ, calice à parties saillantes et larges.
- MÉDIOCRE, calice aussi long que la corolle. MONOPHYLLE, calice qui n'est pas divisé jusqu'à la base,
- PERSISTANT, calice qui ne tombe qu'à la maturité du _ fruit
 - PERSONNÉ, calice qui présente une espèce de face animale.
- POLYPHYLLE, calice multiplié, composé de plusieurs calicee
 - PROFOND, calice large et allongé.
 - SIMPLE, calice sans divisions.
 - TOMBANT, calice tombant avant la corolle.
- TRIPHYLLE, calice qui a trois divisions.
- TURBINE, calice étalé en forme de toupie.
 - VENTRU, calice dilaté à sa base.

CAPSULES.

La capsule est un péricarpe en forme de boîte qui renferme les semences ; elle est ordinairement formée de panneaux qui se joignent avant la maturité et se séparent ensuite pour leur donner issue. Ces capsules sont seules ou multipliées Elles sont longitudinales quand elles s'ouvrent dans le sens de leur longueur. et transversales quand elles s'ouvrent dans le sens de leur largeur. On les dit univalvées, divalvées ou trivalvées, suivant qu'elles sont composées d'un, de deux ou de trois panneaux : séparées. lorsque les semences sont dans plusieurs loges; uniloculaires, lorsqu'elles sont dans une seule loge; multiloculaires enfin, quand elles sont dans un nombre de loges indéterminé.

CHATONS.

Le chaton est un réceptacle autour duquel la fleur est attachée; il a la forme d'une épée. (Voyez CALICES).

COEFFES.

La coeffe est une enveloppe simple ou membraneuse dans laquelle sont renfermés les organes de la fructification des mousses. On désigne de même l'enveloppe légère et membraneuse de quelques fleurs et de quelques semences.

COLLEBETTES.

La collerette est un amas de petites fleurs allongées qui forment un anneau autour du pédoncule.

CONES.

Le cône est un axe allongé autour duquel est rangé un grand nombre d'écailles contenant les semences ; il est sphérique ou allongé plus ou moins.

COQUES.

La **coque** est un péricarpe formé de plusieurs enveloppes en follicules et superposées.

COROLLES.

La corolle est l'euveloppe intérieure et immédiate des parties de la fructification; elle a beaucoup d'affinité avec les étamines auxquelles elle est toujours unie lorsqu'elle est d'une seule pièce. Elle tire son origine du corps ligneux. Lorsqu'elle se compose de plusieurs pièces, l'insertion des étamines est si rapprochée de sa naissance qu'il faut des yeux exercés pour les reconnaître. Ceci donne la facilité de doubler les fleurs en changeant, par la culture, les étamines en pétales.

Quelques plantes manquent de corolle; aussi ne peut-on afirmer qu'elle soit absolument nécessaire. Sa principale fouction est d'abriter les organes de la fructification. Elle offre quelques autres caractères dans son insertion. Si elle s'insere sur l'ovaire, on la nomme super; ex. : le chèveréeuille; elle peut s'insérer aussi sur le réceptacle de l'ovaire; ex. : l'evaillet; enfin, elle sires ers ur le calice lui-même; ex. : la rose. La corolle appartient à l'inflorescence et passe avec elle; le calice lui survit ordinairement.

COROLLE CRUCIFORME, corolle composée de quatre pétales disposés en croix et de six étamines; ex. : le choux.

- COROLLE ÉPERONNÉE, corolle portant à sa barbe un prolongement coniforme; ex. : le delphinium.
 - FLEURON, petite fleur incomplète, qui entre dans la composition d'une fleur composée. On distingue deux sortes de fleurons, le fleuron proprement dit et le demi-fleuron. Dans le premier, la corolle est régulière et en entonnoir, avec un limbe découpé en quatre ou cinq parties.
 - COROLLE DEMI-FLEURON, fleur formée d'un tube court qui se prolonge extérieurement en une lame étroite, quelquefois dentée au sommet et appelée languette.
 - URREOLÉE, corolle renfice par le bas, rétrécie plus haut et enfin évasée; ex.: le sureau.
 - ичеоскате́віговмв, corolle s'évasant supérieurement et se terminant par un tube : ex. : l'héliotrope.
 - INFUNDIBULIFORME, corolle en entonnoir, conique à sa partie supérieure et terminée par un tube inférieument; ex. . la belle de nuit.
 - LABIÉE, corolle dont les limbes forment deux lèvres;
 - IRRÉGULIÈRE, corolle à divisions variées; ex. : les labiées.
 - PAPILLONNACÉE, corolle composée de cinq pétales disposés en ailes de papillon.
 - PERSONNÉE, corolle dont les divisions imitent grossièrement la figure d'un homme.
 - négulière, corolle à divisions régulières présentant un ensemble symétrique; ex. : la bourrache.
 - nosacée, corolle composée de plusieurs pétales disposés en roses; ex.: le cyste.

COTYLÉDONS.

Les **cotylédons** sont les lobes charnus qu'on remarque dans la plupart des semences prêtes à germer et dont la tunique est enlevée.

DRUPES.

La drupe ou droupe est une substance pulpeuse et suc-

192

culente qui ne renferme pas immédiatement les semences, alors environnées d'une substance osseuse; ex.: la pêche.

EMBRYONS.

Embryon. (Vovez Plantule).

ÉPINES.

L'épine diffère de l'aiguillon en ce qu'elle est insérée dans le bois, tandis que l'aiguillon est inséré dans l'écorce.

ÉTAMINES.

L'étamine est l'organe mâle des fleurs. C'est un filet qui supporte une tête nommée anthère ou sommet. On appelle androphore l'étamine qui porte plusieurs anthères.

FEUILLES.

Les feuilles sont des produits minces ordinairement aplatis, de formes variées, verts en général et garnissant les tiges et les ramifications des plantes. Elles paraissent être le prolongement de l'écorce et offrent à la botanique une foule de caractères particuliers.

On distingue dans la feuille deux parties : la feuille proprement dite et le pétiole ou la queue.

nent dite et le pétiole ou la queue. FEUILLES ACINACIFORMES, feuilles planes et allongées, à un ou

- deux angles tranchants sur les bords.

 ACÉREUSES, feuilles acinaciformes terminées en pointe.
- ACUMINÉES, feuilles à pointe très-effilée.
- ADNÉES, feuilles adhérant à la tige par le bas de leur page supérieur; exemple: l'orpin brûlant.
- AIGUILLONNÉES, feuilles couvertes de petites épines fragiles.
 - fragiles.

 Algües, feuilles terminees en pointe.
- AILÉES, feuilles en nombre pair.
- AILÉES AVEC IMPAIRES, feuilles folioles en nombre impair sur une même queue.
- AILÉES AVEC INTERRUPTION, feuilles non opposées.

FEUILLES ALTERNES, feuilles non disposées par degrés sur la tige et opposées; ex.; la mauve.

- AMPLEXICAULES, feuilles sessiles embrassant la tige de leur base; ex.: le pavot.
- ANGULEUSES, feuilles dont les bords forment des angles. Elles sont dites quadrangulaires lorsqu'elles sont à quatre angles.
- APPLIQUÉES, feuilles qui ne se séparent point de la tige.
 - ARTICULÉES, feuilles superposées.
- BRACTÉES, feuilles particulières supportant le pédoncule des fleurs.
 - BIFIDES, feuilles coupées en deux; ex.: le callitric.
 BIGÉMINÉES, feuilles conjuguées ainsi que les folioles.
- BINÉES, feuilles qui en soutiennent deux autres.
 - BULLÉES, feuilles à surface parsemée de parties renflées.
- caduquées, feuilles jaunes tombant avant l'automne.
- CARÉNÉES, feuilles allongées et concaves portant une nervure saillante et inférieure.
- CARTILAGINEUSES, feuilles dont une forte membrane borde le contour.
- CANALICULAIRES, feuilles dont les côtés se rejoignent et forment un tuyau.
- CHARNUES, feuilles tendres et succulentes.
- concaves, feuilles à bords relevés.
- ciliées, feuilles à bords garnis de cils; ex. : la bruyère ciliée.
- COLLINAIRES, feuilles insérées sur la tige; ex.: la laitue.
- colorées, feuilles qui ne sont pas vertes; ex. : le phallaris adoniracia.
- coadnées, feuilles qui naissent par paquets.
- comprimées, feuilles à bords plus épais que leur centre.
 - composées, feuilles disposées en nombre sur le même pétiole.

FEUILLES CONFLUENTES, feuilles jointes ensemble par leurs fo-

- cordiformes, feuilles élargies vers le milieu, à base échancrée et à sommet allongé en pointe.
- conjuguées, feuilles à pétiole particulier à chacune d'elles.
- cônées, feuilles opposées deux à deux et si bien réunies à leur base que chaque paire paraît une seule feuille : ex.: le chévrefeuille.
- crénelées, feuilles à bords divisés en dents arrondies; ex.: la sauge des prés.
- convexes, feuilles dont le centre est plus relevé que les bords.
- crépues, feuilles ondulées sur leurs bords; ex. : le malva crispa.
- cunéironnes, feuilles se rétrecissant du sommet à la base.
- cuspidées, feuilles à pointes faibles.
- cylindriques, feuilles également épaisses dans tous les sens.
- DÉCABBIFORMES, feuilles épaisses d'un côté, tranchantes de l'autre et cylindriques à leur base.
 DÉCHIRÉES, feuilles à bords partagés par des décou-
 - DECHIREES, feuilles à bords partages par des découpures inégales et difformes; ex.: le mûrier à papier.
 - pécourantes, feuilles à base prolongée avec saillie sur la tige; ex.: le bouillon blanc.
 pentées, feuilles divisées par des deuts aigües qui
- ne regardent pas le sommet de la feuille ; ex.
- pérnmées, feuilles planes et pulpeuses dont le centre est plus mince que les bords.
- Déroïdes, feuilles à pétiole inséré sur le côté, dont deux des angles sont plus près de la base que du sommet.
- DISTIQUÉES, feuilles rangées alternativement à l'opposite.
- posite.

 profes, feuilles perpendiculaires à l'horizon, for-

mant un angle aigu avec la tige; ex.: le salsifi des prés.

- FEUILLES ÉCHANCRÉES, feuilles portant à leur sommet une entaille plus ou moins profonde; ex.: l'érable champêtre.
 - Entières, feuilles dont les bords ne sont ni découpés ni décbirés.
 - ÉPARSES, feuilles nombreuses et désordonnées; ex.:
 le lis.
 - ÉPAISSES, feuilles qui renferment beaucoup de pulpe.
 - ENGAÎNANTES, feuilles enserrant la tige comme dans une gaîne.
 - ELLIPTIQUES, feuilles plus longues que larges.
 - ÉPINEUSES, feuilles dont les bords sont garnis de pointes aigües; ex.: le chardon.
 - FESSIAILÉES, feuilles à pétiole commun, formant des faisceaux; ex.: le pin.
 - FESTONNÉES, feuilles découpées régulièrement.
 - FLORÉALES, feuilles voisines des fleurs.
 - FLOTTANTES, feuilles qui s'élèvent sur les eaux; ex.: le nymphæa.
 - FRISÉES. (Vovez FEUILLES CRÉPUES).
 - GLABRES, feuilles à surface unie; ex.: le cystus alaber.
 - GLADIÉES, feuilles à trois faces formant des angles tranchants.
 - GLANDULEUSES, feuilles à parties renflées et pleines.
 HORIZONTALES, feuilles dont la surface forme un angle
 - droit avec la tige ; ex.: l'actuca virosa.

 наяты́ея, feuilles plus longues que les sagittées, à
 - angles plus allongés à leur base et déjetés en dehors; ex.: l'arum maculatum.

 — IMBRIQUÉES, feuilles éparses, ramassées et superpo-
 - imbriquées, feuilles éparses, ramassées et superposées; ex.: le cyprès.
 - LACINIÉES, feuilles à divisions découpées; ex. : la scabieuse des jardins.
 - LANCÉOLAIRES, feuilles allongées et aigües à leurs
 extrémités.

FEUILLES LANCÉOLÉES, feuilles aigües au sommet et arrondies à la base.

- LINÉAIRES, feuilles étroites et régulières.
- LINEATRES, feuilles et rottes et regulières.
 LINNULÉES, feuilles en forme de croissant.
- Lobées, feuilles fendues en plusieurs parties arrondies: ex.: le lierre.
 - LUISANTES, feuilles très-polies; ex.: le myrthe.
 - LYRÉES, feuilles découpées latéralement en lobes profonds élargis à leur base; ex. : l'heracium lureum.
- MEMBRANEUSES, feuilles sans pulpe.
- MURICÉES. (Voyez FEUILLES STRIÉES).
- MUCRONÉES, feuilles à pointes saillantes; ex.: la statice mucronata.
- multifides, feuilles infiniment divisées; ex.: l'adonis.
 - NUES, feuilles sans excroissances; ex.: le lilas.
 - NERVEUSES, feuilles à côtes saillantes et visibles;
 ex.: les graminées.
- овьогосия, feuilles ovales, beaucoup plus longues que larges.
 омвыская, feuilles dont le point d'insertion du pé-
- tiole est plus près du centre que du bord; ex. : la grande capucine. — onnées, feuilles dont le disque paraît plus petit que
- les bords, ce qui les oblige à former des ondulations.

 — ORBICULAIRES, féuilles à extrémités éloignées du cen-
- ORBICULAIRES, feuilles à extrémites éloignées du centre et arrondies.
 OPPOSÉES, feuilles disposées par paires et naissant
- des deux côtés de la tige; ex. : le chévrefeuille.

 OBEULLÉES, feuilles portant deux oreilles à leur base.
- ovales, feuilles ovées, également arrondies à leurs
 extrémités
- ovées, feuilles allongées et plus arrondies à l'une de leurs extrémités qu'à l'autre.
- ouverres, feuilles dont les extrémités s'éloignent de

FEUILLES PALMÉES, feuilles qui rappellent par leur forme une main ouverte; ex.: le passiflora cerulea.

- PENDURIFORMES, feuilles dont la base et le sommet sont arrondis et les côtés échancrés; ex.: l'oseille élégante.
- PENDANTES, feuilles qui, sous forme d'arc, ont leur surface perpendiculaire au sol; ex.: le solanum scandens (solanum grimpant).
- PENTAGONES, feuilles à cinq côtés.
- PERFOLIÉES, feuilles qui semblent être traversées par la tige.
- PERSISTANTES, femilles qui se conservent long·temps vertes.
- périolées, feuilles supportées par un pétiole qui les joint à la tige; ex.: le tilleul.
- PLANES, feuilles comprises entre deux faces planes et parallèles.
- PINNÉES, feuilles composées de nouvelles feuilles, portées sur un pétiole commun en nombre pair ou impair.
- plissées, feuilles sillonnées par des plis.
- POLYGONES, feuilles à plusieurs angles et à plusieurs côtés.
- ponctuées, feuilles très-petites.
- PRINCORDIALES, feuilles qui viennent immédiatement après les cotylédons.
- PUBESCENTES, feuilles chargées d'un duvet très-fin.
- QUADRIFIDES, feuilles découpées quatre fois sur leurs bords.
- QUADRANGULAIRES, feuilles à quatre angles et à quatre côtés.
- RABOTEUSES. (Vovez FEUILLES RUDES).
- RADICALES, feuilles qui naissent immédiatement du collet de la racine et d'où sortent d'autres petites racines.
- RAMASSÉES, feuilles éparses et très-nombreuses.
- BAMIALES, feuilles nées sur les rameaux.

FEUILLES RECOMPOSÉES, feuilles composées et à divisions composées.

- RÉFLÉCHIES, feuilles courbées et rabattues sur la
 - RENFLÉES, feuilles gonflées et épaisses.
 - RÉNIFORMES, feuilles à pointes émoussées et arrondies.
 - RENVERSÉES, feuilles réfléchies dont le sommet est plus bas que la pointe.
 - pius bas que ia pointe.

 вномвоїнся, feuilles à quatre côtés, dont les opposés sont égaux et parallèles.
 - RIDÉES, feuilles à veines ramifiées; ex. : l'heliotropum europeum.
 - noncinées, feuilles découpées latéralement en lobes profonds; ex.: le pissenlit.
 - ROUILLÉES, feuilles qui ont une couleur de rouille.
 - RUDES, feuilles parsemées de tubercules.
 - ROULÉES EN DEHORS, feuilles roulées sur elles-mêmes en forme de spirales; ex.: le romarin.
 - sagittées, feuilles pointues dont la base forme un angle rentrant.
 - SARMENTEUSES. (VOYEZ FEUILLES VRILLÉES).
 - -- scarieuses, feuilles membraneuses d'une apparence desséchée, qui brunissent lorsqu'on les touche.
 - sessiles, feuilles insérées immédiatement sur la tige;
 ex.: le lys.
 - SEMI-CYLINDRIQUES, feuilles presque cylindriques.
 - séminales. (Voyez cotylédons développés).
 - sélacées, feuilles raides et un peu épaisses.
 simples, feuilles à pétiole particulier.
 - solides, feuilles compactes et fermes.
 - spongieuses, feuilles souples et poreuses.
 struées, feuilles formées d'aiguillons partant d'un centre commun.
 - SPATULÉES, feuilles larges et arrondies au sommet,
 allant en diminuant vers leur base.
- subulées, feuilles étroites diminuant de la base au

Feuilles submergées, feuilles plongées dans l'eau; ex. : la renoncule aquatique.

- surcomposées, feuilles doublement composées.
 - soyeuses, feuilles chargées de poils doux et soyeux ;
 ex.: l'argentine.
 - TERNÉES, feuilles rangées par trois sur un seul pétiole.
 - TOMBANTES, feuilles qui tombent en automne.
 - TOUJOURS VERTES, feuilles qui conservent toujours cette couleur.
 - TRAPÈZIFORMES, feuilles à quatre côtés inégaux, dont deux sont parallèles.
 - Très-entières, feuilles à limbes continués sans divisions; ex.: le chèvrefeuille.
 - TRIANGULAIRES, feuilles à trois angles et à trois côtés.
 - TRIGÉMINÉES, feuilles à divisions conjuguées.
 - TRIFIDÉES, feuilles portant trois découpures sur leurs bords.
 - TRONQUÉES, feuilles dont le sommet se termine par une ligne transversale, comme s'il avait été coupé; exemple : le tulipier de Virginie.
 - VELUES, feuilles couvertes de poils.
 - VERTICILLÉES, feuilles disposées en anneaux autour de la tige et formant une espèce d'étoile; ex.: les rubissées.
 - VRILLÉES, feuilles terminées par un ou plusieurs filets qui s'attachent aux plantes voisines.
 - visqueuses, feuilles enduites d'une espèce de glu;
 exemple: le senecio viscosus.

FILETS.

Le **flet** est la partie déliée de l'étamine qui supporte l'anthère. On le qualifie diversement.

Filet bifurqué, filet divisé en deux parties.

- BILOCULAIRE, filet à deux tiges.
- coursé, filet arqué.
- cuneiforme, filet qui a la forme d'un coin.

FILETS DÉCLINÉ, filet penché vers l'intérieur de la fleur.

- DILATÉ, filet enflé à son milieu.
 - proit, filet perpendiculaire au réceptacle _
- ÉPIPÉTALE, filet placé sur la corolle.
- ÉPIGYNE, filet attaché au-dessus de l'ovaire ou à l'ovaire même.
 - FILIFORME, filet plus gros que le filet capillaire.
- GLABRE. (VOVEZ PILET UNI).
- HYPOGINE, filet placé au-dessous du réceptacle ou y adhérant.
- incliné, filet penché vers l'extérieur de la fleur.
- LAINEUX, filet noir et entrelacé.
- PÉRIGYNE, filet inséré sur le calice.
- PLANE, filet aplati.
 - sagitté, filet formé en flèche.
 - SUBULÉ, filet formé en aiguille et terminé en pointe.
 - SESSILE, filet qui repose sur la fleur.
 - STIPITE, filet appuyé sur un pied.
 - TUBERCULÉ, filet couvert d'aspérités.
 - uni, filet sans poils.

FLEURS.

Les fleurs renferment les organes de la reproduction des plantes. Elles ont deux enveloppes; le calice et la corolle ou périanthe. Leurs feuilles colorées se nomment pétales. Nous allons parler de leurs principales désignations.

Fleurs agrégées, fleurettes disposées sous un même réceptacle et dont les étamines ne sont pas rénnies par leurs anthères; ex. : la scabieuse.

composées, fleurs formées de la réunion de petites fleurs disposées sur un même réceptacle et environnées d'un calice commun. On en distingue deux sortes : les fleurs composées proprement dites et les fleurs agrégées ; celles-ci sont remarquables par un caractère commun à toutes les fleurettes, dont elles sont l'assemblage. Elles ont cinq étamines réunics par leurs anthères et forment un cylindre

toujours monopétale.

FLEURS FLOSCULEUSES, fleurs composées de fleurons.

 DOUBLES, fleurs dont quelques étamines ont été changées en nétales.

 PLEINES, fleurs dont toutes les étamines sont changées en pétales.

au travers duquel passe le pistil; leur corolle est

 PROLIFÈRES, fleurs du sein desquelles s'élève une branche ou une fleur nouvelle. Le pistil devient alors un pédoncule ou un rameau; ex.: la scabieuse (scabiosa prolifèra).

 RADIÉES, fleurs portant des fleurons au centre et des demi-fleurons à la circonférence

 semi-flosculeuses, fleurs composées de demi-fleurons.

SIMPLES, fleurs à peu de pétales.

— MONOPÉTALES, fleurs à un seul pétale.

BIPÉTALES, fleurs à deux pétales.

TRIPÉTALES, fleurs à trois pétales.

 PARFAITES, fleurs munies de pétales, d'étamines, de sommets et d'un pistil.

 IMPARFAITES, fleurs qui manquent de quelques-unes des parties qui caractérisent les fleurs parfaites.
 MALES, fleurs munies d'étamines et ne portant point

 MALES, fleurs munies d étamines et ne portant point de fruit.
 FEMELLES, fleurs contenant un pistil auguel succède

un fruit. — непмарикодитея, fleurs des deux sexes, à pistils et à

étamines.

— négulières, fleurs dont la circonférence est parfaite.

sessiles, fleurs composant à elles seules toute l'étamine.

 IRRÉGULIÈRES, fleurs autrement disposées que les précédentes.

- LABIÉES, fleurs divisées en deux lèvres.

 VERTICILLÉES, fleurs rangées par étages et disposées en anneaux ou en rayons autour des tiges.

FLEURETTES.

Les fleurettes sont de petites fleurs composées qui entrent dans la structure d'une fleur agrégée : ex. : la scabieuse.

FOLLICULES.

La follicule est une capsule allongée, arrondie, aplatie et formée par des membranes très-minces. Elle s'ouvre par les côtés et contient des semences souvent non adhérentes. Elles renferment quelquefois de l'air ou une pulpe peu ferme.

FRUITS.

Le fruit n'est autre chose que l'ovaire même qui survit à la plupart des autres organes des plantes et qui grossit et se développe. Il renferme la semence ou graine, qui est sa partie essentielle; sa chair porte le nom de péricarpe. (Voyez ce mot). Il n'y a point de fruits sans semence, mais il y en a sans péricarpe; ex.: la sauge, le haricot.

GOUSSES.

La gousse est une capsule allongée, formée de deux valves, mais à laquelle les semences ne sont attachées que par une seule suture. C'est le péricarpe ordinaire des légumineuses.

GRAINES OU SEMENCES.

La semence est la partie du fruit qui renferme le principe de la plante et qui la peut renouveler. On peut en décomposer une faciliement, et dans une fêve, par exemple, trempée dans l'eau chaude, on distinguera les parties essentielles d'un nouveau végétal: la tunique, les lobes, la plantule, la radicale et la plumule.

On qualifie les semences diversement.

SEMENCE AIGRETÉE, semence surmontée d'un plumet; ex.: les

- fleurs composées.

 Allée, semence portant une espèce de membrane
 - saillante; ex.: le pin.

 Arronde, semence dont l'appendice est presque hémisohérique; ex.: l'aurore.

Semence Branchue, semence divisée en rameaux; ex. : la scorsonnaire.

- ÉcHINÉE, semence couverte de piquants; ex.: la cinoglosse.
- LENTICULAIRE, semence qui affecte la forme de la lentille commune.
- MURICÉE. (Voyez SEMENCE ÉCHINÉE).
- NUE, semence qui n'a d'autre enveloppe que sa tunique; ex.: les graminées.
 - pédiculés, semence supportée par un pivot particulier; ex.: le pissenlit.
- néxiforme, semence qui présente la forme du haricot.

HAMPE.

La hampe est une espèce de tige herbacée, dépourvue de feuilles, qui sort immédiatement de la racine et qui est destinée à porter les fleurs et les fruits.

HUMEURS.

Les humeurs des plantes sont des liqueurs qui suintent à travers leur écorce et dont leur surface est quelquefois couverte.

INVOLUCRES.

L'involuere est un assemblage de folioles ou de feuilles floréales à la base commune de plusieurs pédoncules ou fleurs sessiles.

LAMES.

La lame est la partie qui se trouve entre l'onglet et le limbe.

LIMBES.

Le limbe est la partie laminée d'un calice ou d'une corolle, qui se prolonge au-delà des plus profondes incisions du tube d'une fieur.

LOBES.

Les **lobes** sont deux corps charnus appliqués l'un contre l'autre, mais uois réellement par un seul point. Ils sont convexes à l'extérieur et concaves vers leur point de réunion, nommé ombilie. La plupart des plantes ont deux lobes ou cotylédons. Les

liacées, les graminées et les palmiers n'en ont pourtant qu'un seul, et les mousses en sont totalement dépourvues.

NECTATRES.

Le meetaire est une liqueur visqueuse, plus ou moins douce, renfermée dans la fleur et étrangère à la corolle. Les abeilles en composent leur miel. Elle varie dans chaque fleur. L'ancolie, la capucine et le narcisse, d'après Linné, en renferment beaucoup.

NOIX.

La moix est un péricarpe coriace et presque ligneux, renfermant la semence. Il est inséré dans une espèce de calice. On le considère comme une drupe ; ex. : le novau de pèche.

OVCILTAS.

L'onglet est la partie qui termine inférieurement chaque pièce d'une corolle.

OVAIRES

L'ovaire est la partie inférieure du pistil qui contient le rudiment de la semence. On le désigne sous diverses dénominations.

OVAIRE CONIQUE, ovaire terminé en pointe et diminuant de la base au sommet.

- DICOTOME, ovaire dont le pistil est formé en fourchette.
- GLABRE, ovaire sans poils ni aspérités.
- GLOBULEUX, ovaire sphérique.
- MULTIFLOCULAIRE, ovaire à une ou plusieurs loges. MULTIPLE, ovaire à plusieurs loges.
- ovoide, ovaire ovale.
- PUBESCENT, ovaire garni de quelques poils.
- SESSILE, ovaire sans supports.
- SIMPLE, ovaire solitaire. STIPTÉ, ovaire soutenu par un pédoncule. _

PÉDONCULES.

Le pédoneule est le support commun de plusieurs fleurs ou d'une fleur solitaire. On l'appelle vulgairement queue et on le distingue par de nombreuses qualifications.

PÉDONCULES AIGUILLONNÉS, pédoncules garnis d'épines.

- ALTERNES, pédoncules disposés alternativement des
 - deux côtés de la tige; ex.: le liseron.

 AMINCIÉS, pédoncules qui diminuent d'épaisseur en allant vers le sommet
 - APPLIQUÉS OU APPRÉCIS, pédoncules rapprochés également de la tige dans toute leur longueur et qui y paraissent appliqués.
 - ARTICULÉS, pédoncules divisés par des nœuds ou des articulations.
 - ASCENDANTS. (Voyez pédoncules montants).
 - AXILLAIRES, pédoncules qui partent de l'aisselle des feuilles.
 - BIFLORES, pédoncules portant des fleurs ; exemple le géranium Robertin.
 - BRACTIFÈRES, pédoncules portant des feuilles.
 - CAULMAIRES, pédoncules insérés dans la tige.
 - communs, pédoncules soutenant plusieurs fleurs.
 composés, pédoncules divisés en plusieurs parties.
 - CYLINDRIQUES FILIFORMES, pédoncules épais, allongés et qui vont en diminuant.
 - DÉBILES FAIBLES, pédoncules qui ne peuvent supporter le poids des fleurs.
 - DBOITS, pédoncules formant un angle aigu avec la tige et presque verticaux; exemple: le convolvulus anotéroide.
 - ÉCAILLEUX, pédoncules garnis d'écailles; exemple: la scorsonée.
 - ÉPAISSIS, pédoncules épaissis vers leur sommet.
 - ÉPARS, pédoncules disposés alternativement de tous côtés et sans ordre; exemple: le prunier sauvage.
 - ÉTALÉS, pédoncules nombreux et rapprochés à leur insertion.
 - FEUILLÉS, pédoncules chargés de feuilles ou de bractées.
 - FILIFORNES, pédoncules égaux dans toutes leurs longueurs; exemple : la centaurée rampante.

PÉDONCULES GÉNICULES, pédoncules qui changent de direction à chaque nœud.

- GÉMINÉS, pédoncules disposés deux à deux sur chaque point de leur insertion; exemple: le liseron biflore.
 - EN MASSUE, pédoncules gonflés à leur sommet.
- NONTANTS, pédoncules inclinés à leur base, puis redressés et se rapprochant de la perpendiculaire; exemple: la scille d'automne.
- MULTIFLORES, pédoncules supportant plusieurs
 fleurs
- nvs, pédoncules ne portant ni feuilles ni écailles.
 opposés, pédoncules partant d'un point de la tige
 - diamétralement opposé à l'insertion d'une feuille.

 — PARTIELS, pédoncules soutenant une fieur et n'é-
 - tant qu'une division d'un pédoncule principal.
 On les nomme aussi pédicelles.
 - PÉDICELLÉS. (Voyez PÉDONCULES PARTIELS).
 PENCHÉS, DÉDONCULES COUTÉS dont les fleurs sont
 - tournées en dehors ou vers la terre; exemple: le chardon penché.
 - PÉTIOLAIRES, pédoncules insérés sur le pétiole;
 exemple: le ményanthe de l'Inde.
 PIRRHIPÈRES, pédoncules portant une vrille ou un
 - PIRRHIFÈRES, pédoncules portant une vrille ou un filet latéral; exemple: la coriandre.
 - PUBESCENTS; ex.: l'orpin velu.
- QUADRIFLORES, pédoncules portant quatre fleurs.
 BADICAUX, pédoncules insérés immédiatement sur
- la racine et différant peu de la hampe. — serrés, pédoncules nombreux et rapprochés des
- tiges.

 simples, pédoncules ne portant qu'une seule fleur
 et insérés directement dans la tige ou sur les
 - rameaux; ex.: le liseron des haies.

 solitaires, pédoncules qui ont une insertion particulière; ex.: le coignassier.

PEDONCULES TERMINAUX, pédoncules qui terminent la tige ou les rameaux; ex.: le lis.

- TÉTRAGONES, pédoncules à quatre faces.
- TRIFLORES, pedoncules supportant trois fleurs.
- TRIGONES, pédoncules à trois faces égales.
- UNILATÉRAUX, pédoncules disposés d'un seul côté de la tige; ex.: le muguet.
 - VERTICILLÉS, pédoncules opposés à chaque nœud ou disposés en anneaux ou en étoiles: ex.: le marrube.

PÉRIANTHES.

La **périanthe** est un calice commun qui accompagne les organes de la fructification. (Voyez CALICE).

PÉRICARPES.

Le **péricarpe** est la partie du fruit qui défend et enveloppe les semences. Il est à l'égard de ces dernières ce que la corolle est pour les étamines.

PÉTALES.

Les pétales sont les pièces feuilletées qui composent les corolles des flours. On dit qu'une corolle est monopétale, dipétale, tripétale, tétrapétale, pentapétale ou polypétale, quand elle est composée d'un, de deux, de trois, de quatre, de cinq ou de plusieurs pétales.

PÉTALE AILÉ, pétale portant à sa naissance deux oreillettes.

- ARDENT, pétale relevé.
- caréné, pétale qui renferme les étamines.

PÉTIOLES.

Le **pétiole** est la partie de la plante qui sert de support aux feuilles seulement; c'est un prolongement de la nervure médiaire, un simple filet ou une membrane.

On le qualifie diversement :

PÉTIOLE ADHÉBENT, pétiole resserré à sa base.

- AILÉ, pétiole dont la membrane semble s'élargir.
- AMPLEXICAULE, pétiole qui embrasse la tige à sa base.
- ENGAÎNÉ, pétiole qui forme un tuyau autour de la tige.

PÉTIQLE APPENDICULÉ, pétiole dont l'insertion est marquée par une saillie inférieure à l'insertion, qui se prolonge en descendant le long de la tige.

- court, pétiole plus court que la feuille.
- самавісцьё, pétiole allongé dont les bords se joignent et forment un tuyau.
- COHÉRENT (VOYEZ PÉTIOLE ADHÉRENT).
- CYLINDRIQUE, pétiole dont tous les points sont à égale distance d'une ligne centrale.
- pégurant, pétiole qui quitte à demi la tige.
- DECURANT, petiole qui quitte a demi la tige.
 LINÉAIRE, pétiole cylindrique à petit diamètre.
- мемвилем, pétiole aplati et qui renferme peu de pulpe.
- médiocre, pétiole aussi long que la feuille.
- PLANE, pétiole à surface plane.
- TRÈS-COURT, pétiole beaucoup plus court que la feuille.
- TRÈS LONG, pétiole beaucoup plus long que la feuille.

PISTILS.

Le **pistil** est l'organe femelle des plantes et occupe le milieu de la fleur; à son développement parfait, il grossit, change de forme et se convertit en fruit ou en semence. Il se divise en trois parties, qui sont l'ovaire, le style et le stigmate.

PLACENTA.

Le **placenta** est un corps placé entre les semences et leur enveloppe; il sert à préparer leur nourriture et forme une espèce de cloison qui les entoure.

PLANTES.

Le nom de **plante** s'applique à tous les végétaux. On les qualifie diversement

Plantes abaguis, plantes à tiges grêles, effilées et droites; exemple : le noisetier.

- ACAULÉES OU INTIGÉES, plantes sans tiges; ex.: les violettes odorantes.
 - AFFILÉES, plantes dépourvues de feuilles ; ex. : la veronica affila.

PLANTULES.

Le plantule est le germe de la semence. Il est emboité dans les cotylédons, au point où se réunissent les vaisseaux. (Yoyez PLIMITES).

PLUMULES.

La **plumule** est le rudiment de la tige. Elle occupe la cavité des lobes et se termine par un petit rameau semblable à une plume, qui tend à sortir de la terre.

POILS.

Les **poils** sont des productions capillaires très-déliées; ils sont quelquefois durs et fermes et quelquefois mous et entrelacés.

POLLEN.

Le **pollen** ou poussière prolifique se compose de molécules renfermées dans l'anthère, qui sont enlevées par l'air et imbibent le stigmate d'une humeur qui pénètre à travers le style et féconde l'ovaire.

POMMACÉS.

Les **pommacés** sont des fruits à péricarpe pulpeux, plus fermes que les drupes; leurs semences sont multipliées et placées dans des loges tapissées de substances coriaces.

RACINES.

Les racines sont les organes des plantes qui reçoivent directement le suc de la terre et le transmettent à leurs autres parties. Voici leurs principales distinctions :

RACINES ARTICULÉES, racines à nœuds et à articulations diverses; ex. : le convalluria polyganatum.

- BISANNUELLES, racines qui ne durent avec leurs tiges que deux années seulement.
- BÜLBEUSES, racines sphériques ou ovales, à substance tendre. Leur partie inférieure est charnue et porte un paquet de fibres. Elles comprennent les racines globuleuses ou ovoides, composées de pellicules ou de tuniques superposées.

RACINES CHEVELUES, racines chargées de filaments.

- codex, corps d'où partent les divisions de la racine.
 collet, base de la tige ou commencement de la racine.
 - collet, base de la tige ou commencement de la racine Il est souvent distingué par un étranglement.
 - FASCICULÉES, petites racines en tuyaux réunis.
 - FIBREUSES, racines filamenteuses et déliées.
 - FUSIFORMES, racines épaisses, allongées et coniques; ex. : la rave.
 - GLOBULEUSES, racines sphériques; ex. : le navet.
 - GLOBULEUSES, racines spneriques; ex.: le navet.
 GRUNELÉES, racines disposées par grumeaux ou par
 - portions adhérentes; ex.: les griffes.

 HORIZONTALES, racines disposées parallèlement au sol.
 - LIGNEUSES, racines disposees parameterient au soit
 Ligneuses, racines consistantes, à fibres dures et difficiles à rompre.
 - Noueuses, racines formant une espèce de chapelet à
 grains réunis.
 - PALMÉES, racines qui ont la forme de la main.
 - PIVOTANTES, racines qui s'enfoncent profondément et perpendiculairement au sol; ex.: la rave.
 - RAMEUSES, racines divisées en plusieurs branches latérales.
 - RÁMPANTES. (Voyez RACINES TRAÇANTES).
 - stolonifères, racines traçantes, poussant des rejets qui portent cux-mêmes des racines nouvelles; ex.: le chiendent.
 - TUBÉREUSES, racines charnues, arrondies et solides, portant latéralement et inférieurement de petites racines fibreuses; ex.: la pomme de terre.
 - TASSICULÉES, racines non globuleuses, en tuyaux réunis.
 TRACANTES OU RAMPANTES, racines horizontales et ra-
 - diées, qui ne pénètrent que peu dans le sol; ex. le panicum dactyllum.
 - TRONQUÉES, racines à extrémités arrondies; ex.: la scabionse.
 - vivaces, racines qui subsistent après la mort de la tige; ex.: la violette.

RAMEAUX.

Les rameaux sont les jets des tiges, lls ont comme elles des désignations particulières.

RAMEAUX ALTERNES, rameaux nes sur divers points et s'étendant en divers sens.

- dant en divers sens.
 Alternes en croix, rameaux naissant de deux points opposés; ex.: le frêne.
 - DROITS, rameaux perpendiculaires au sol et presque parallèles aux tiges, divisés deux par deux.
- DIVERGENTS, rameaux qui sortent du tronc en formant un angle très-grand avec la tige; ex.: le nerillum divergatum.
- ÉPARS, rameaux qui poussent dans tous les sens;
 ex.: le pommier.
- ÉTALÉS, rameaux écartés les uns des autres; ex.;
 l'asperge.
- HORIZONTAUX, rameaux perpendiculaires aux tiges.
- obliques, rameaux qui se rapprochent de la tige vers le sommet de la plante.
- opposés, rameaux qui partent de deux points diamétralement opposés.
- Penchés, rameaux dont les extrémités s'inclinent vers la terre; ex.: le saule pleureur.
- verticillés, rameaux placés près d'un centre commun et s'étendant en forme de rayon; ex.: le pin.

RÉCEPTACLES.

Le réceptacle est la base sur laquelle repose la fleur et le fruit. On en compte quatre espèces : il est propre partiel, una il ne supporte qu'une seule fleur; commun, quandil en supporte plusieurs; complet, quand il soutient une fleur qui a étamines et pistil; et incomplet, si la fleur n'a que des étamines ou bien qu'un pistil.

SEMENCES. (Voyez GRAINES).

SILICULES.

La silicule ne diffère de la silique que par sa forme plus

courte. Elle est quelquefois comprimée en sens contraire à la cloison et son sommet est échancré.

SILIQUES.

La silique est une capsule composée de deux valves, à laquelle les semences sont attachées par deux sutures qui s'ouvrent de la base au sommet. Elle est petite et moins allongée que la gousse des légumineuses.

SPATHES.

Le spathe est l'expansion foliacée et scarieuse qui sert d'enveloppe aux fleurs avant leur épanouissement et qui se déchire ensuite

STIGMATES.

Le **stigmate** est la partie la plus élevée du pistil. Il est placé sur le style et, à son défaut, sur l'ovaire. Il s'ouvre pour recevoir le pollen, poussière fécondante des étamines enlevée par l'air, et il le transmet à l'ovaire.

STIGMATE CAPITÉ, Stigmate allongé et terminé par un renflement.

- CILIÉ. (Voyez STIGMATE STIPIÉ).
- clariforme, stigmate prolongé, terminé par un cylindre renflé.
 - Éтопе, stigmate formé en étoile.
 - GLOBULEUX, stigmate terminé par une boule.
- onbilique, stigmate portant un renflement qui imite
- PÉTALIFORME, stigmate formé en pétale.
- PLUMULÉ, stigmate formé en plume.
- sessile, stigmate place sur l'ovaire.
- simple, stigmate isolé.
- stipié, stigmate placé sur le pistil.

STIPES.

Le **stipe** est le support de certaines plantes, telles que le palmier, les fougères herborescentes, les champignons, et en général les plantes cryptogames de Linné non sessiles.

STIPULES.

Les **stipules** sont des feuilles très-petites, différant de celles du reste de la plante. On en trouve souvent sur les pétioles.

STYLES.

Le style est le tuyau qui surmonte l'ovaire. Il facilite la communication du stigmate et de l'ovaire.

STYLE BIFIDE, style à deux divisions.

- CAPILLAIRE, style de la grosseur d'un cheveu.
- FILIFORME, style plus gros que le précédent.
- LATÉRAL, style dont l'insertion est sur le côté de l'ovaire.
- MULTIPLE, divers styles reunis.
- SIMPLE, style isolé.
- solitaire, style dont l'insertion est à la base de l'ovaire.
- теzіьье́, style qui va jusqu'à la base.
- TERMINAL, style dont l'insertion est au sommet de l'ovaire.
- TRIFIDE, style à trois divisions.

TIGES.

La **tige** est la partie du végétal qui naît de la racine et qui soutient les branches, les feuilles, les fleurs et les fruits. Les tiges sont distinguées par diverses dénominations. TIGES ANTICULÉES, tiges composées de pièces articulées qui se

rompent lorsqu'on les fait fléchir; ex. : l'œillet.

- BIFFURQUÉES, tiges qui n'ont que deux rameaux.
- силимея, tiges desséchées, nommées aussi pailles. Si elles étaient sans nœuds, on les nommerait chalumeaux.
 - CHALUMEAUX. (VOYEZ TIGES CHAUMES).
- CANNELÉES, tiges à sept ou huit angles saillants, présentant des cannelures dans leurs intervalles; ex : le cierge du Pérou.
- CAULESCENTES. (Voyez TIGÉES).
- CYLINDRIQUES, tiges arrondies dans toute leur longueur;
 ex.: le tilleul.
- cotonneuses ou laineuses, tiges dont la superficie est chargée de poils très-serrés, ce qui leur donne un as-

914 ÉLÉMENTS DE BOTANIQUE. nect cotonneux et blanchâtre : ex : le verbaseum than-

Tiges compringes, tiges aplaties et sans angles.

- coucnées, tiges appliquées sur la surface de la terre
- sans v prendre racine ; ex. : la renouée. COURRÉES EN DEDANS, tiges présentant des courbures
- concaves. courbées en dehors, tiges présentant des courbures
- convexes CREUBACÉES, tiges à gercures profondes ; ex. : les vieux arhree
- cuisantes, tiges convertes d'aiguillons : ex. : l'ortie.
- pichotômes, tiges à doubles divisions; ex. : la valeriana lacusta.
- ÉCHINÉES OU MURICÉES, tiges dont la superficie forme des saillies aigües un peu piquantes; ex : la garance.
- PRONS, tiges à diamètre uniforme, composées de feuilles réunies par leur base : ex : les palmiers.
- FISTULEUSES, tiges formant des cylindres creux très-
- fragiles: ex. : l'oignon. FLEXUEUSES, tiges qui pendent de tous côtes; ex. : la
- menthe poivrée. GRIMPANTES, tiges qui s'accrochent avec des vrilles ; ex : la vigne; ou avec les pétioles des feuilles; ex. : les
- clématites; ou avec les racines; ex. : les lierres. GÉNICULÉES, tiges ployées et agenouillées ; ex. : le vul-
- nain. GLABRES, tiges sans aspérités et douces au toucher ; ex. :
 - le payot.
 - HAMPES, tiges sans feuilles; ex. : le muguet.
- HEXAGONES, tiges à six angles.
 - HERBACÉES, tiges tendres et peu consistantes. Elles périssent tous les ans ou tous les deux ans; ex.; la laitne.
- LIGNEUSES, tiges dont les bases subsistent tandis que leurs rameaux périssent tous les ans ; ex. : le solanum dulcamara.
- LABIÉES, tiges à deux angles; ex. : l'iris.

TIGES LAINEUSES. (VOYEZ TIGES COTONNEUSES).

- MONTANTES, tiges dont les parties inférieures touchent
- la terre et qui sont dressées vers le ciel.

 MURICÉES. (Vovez TIGES ÉCHINÉES).
 - NOUEUSES, tiges entrecoupées de nœuds; ex.: les graminées.
 - obliques, tiges inclinées vers l'horizon.
 - PENTAGONES, tiges à cinq angles.
 - POLYGONES, tiges à plus de deux angles.
 - PUBESCENTES, tiges chargées de poils faibles; ex.: le daphne pubescent.
 - PROLIFÈRES, tiges qui ne poussent des rameaux qu'à leur sommet; ex. : le pin.
 - CARRÉES OU TÉTRAGONES, tiges à quatre angles; ex. : la sauge.
 - RAMPANTES, tiges couchées, qui s'étendent sur la surface
 de la terre
 - BABOTEUSES, tiges qui présentent des aspérités à leur surface; ex.: la bourrache.
 - RAMEUSES, tiges qui fournissent des rameaux; ex.: le iasmin.
- RÉCLINÉES, tiges qui forment, en se courbant, un arc de leur base à leur sommet; ex.: le sceau de Salomon.
- SARMENTEUSES EN SPIRALES OU VOLUBILÉES, tiges qui s'attachent aux soutiens qu'on leur présente par des vrilles.
- solibes, tiges composées d'une matière forte et dure;
 ex.: le chêne.
- sponsieuses, tiges remplies de moelle et percées comme une éponge.
- subéreuses, tiges d'une consistance moyenne.
- STOLONIFÈRES. (Voyez TIGES TRAÇANTES).
- STRIÉES, tiges à sillons légers ; ex. : le mellilot.
- simples, tiges qui ne donnent pas de rameaux; ex. : le lys.
- TÉTRAGONES. (Voyez TIGES CARRÉES).
- TOMBANTES, tiges qui, sans former d'arc, se courbent en se prolongeant; ex. : la petite pervenche.

Tiges traçantes, tiges rampantes produisant des jets qui donnent des racines. (Voyez tiges stolonifères).

- TRANCHANTES. (Voyez tiges labiées).
- TRIANGULAIRES, tiges à trois angles.

volubilées. (Voyez tiges sarmenteuses).

TRONCS.

Le **trone** est la partie solide et inférieure des arbres qui s'èlève de la terre. Ce mot s'applique aux tiges peu élevées, dépouillées de leurs branches.

TUNIOUE.

La **tunique** est la membrane ou écorce qui enveloppe la

VALVE.

La valve est la pièce ou segment d'un péricarpe ouvert spontanément. Le nombre des scissures par lequel un péricarpe s'ouvre, détermine celui de ses valves, excepté dans le cas de circoncision.

VRILLES.

Les vrilles sont des liens avec lesquels les plantes s'attachent aux corps qui les avoisinent; ex.: la vigne.

Méthode de Tournefort.

La méthode de Tournefort, quoique très-recommandable par sa simplicité, laisse à notre siècle beaucoup à désirer. Elle parut en 1694 et fut accueillie avec enthousiasme.

Cette méthode est établie sur la considération de la forme de la corolle, de sa présence ou de son absence, sur les fruits et quelquefois sur la disposition des feuilles; enfin, sur la grandeur et la durée de la plante. Tournefort pose d'abord deux grandes divisions.

La première comprend les herbes et les sous-arbrisseaux. La seconde, les arbrisseaux et les arbres.

En outre, il distingue vingt-deux classes divisées en sections; les sections sont divisées en genres.

Une classe est l'assemblage des genres qui ont un caractère connu, par lequel ils diffèrent de tous les autres genres.

Une section est une division de la classe, tirée d'une particularité commune aux genres qu'elle renferme. La première division comprend dix-sept classes, qui se rap-

portent aux plantes à tiges molles ou herbacées, périssant annuellement, et aux plantes ligneuses ou sous-arbrisseaux qui sont biannuels ou trisannuels.

Les cinq autres classes se rapportent aux arbustes, aux arbrisseaux et aux arbres.

Tournefort a suivi pour ces derniers végétaux un ordre inverse de celui de sa distribution des plantes.

Voici le détail des classes des deux divisions :

Première Division.

CLASSES.

- 4. Labiées.... Corolle simple monopétale irrégulière.

| 210 | MEILOD | E DE TOURNEFORT. |
|-----|-------------------|--|
| 5. | CRUCIFORMES | |
| 6. | Rosacées | 1/1 |
| 7. | Ombellifères | Corolle simple polypétale régulière. |
| 8. | CARYOPHYLLÉES | |
| 9. | Liliacées | |
| 10. | Papillonnacées | Corolle simple polypétale irrégulière. |
| 11. | Anonales | Corone simple polypetate irreguliere. |
| 12. | FLOSCULEUSES | |
| 13. | Semi-flosculeuses | Corolle composée. |
| 4.6 | Dining | |

15. APÉTALES..... Staminées sans corolle 16 A DÉTALES SANS FLEURS Sans corolle ni calice

17. APÉTALES SANS FLEURS Sans corolle, sans calice ni fruits, DE SANS EDULES

Deuxième Division.

| 18. | APETALES | Sans corolle. |
|-----|-------------|---|
| 19. | Amentacées | Sans corolle, sans calice ou à écailles |
| 20. | MONOPÉTALES | A corolle d'une seule pièce. |
| | | |

21. Bosacées..... Corolle polypétale régulière. 22. PAILLONACÉES..... Corolle polypétale irrégulière.

Les noms des classes adoptées par Tournefort ont été déterminés par la forme ou l'absence de la corolle, enveloppe intérieure des organes de la fructification, nommée vulgairement fleur.

La fleur est la partie apparente et diversement colorée des plantes, dans laquelle réside ordinaircment un principe odorant. Il y a des fleurs sans calices et sans corolles; les unes n'offrent que des étamines et d'autres que des pistils. Il faut donc entendre par le mot fleur, la partie de la plante nécessaire à la fructification ou qui comprend les deux organes de la génération. On distingue les fleurs en complètes ou incomplètes : les premières sont celles qui sont pourvues de toutes leurs parties; les secondes sont celles auxquelles il en manque quelques-unes.

Une fleur complète est composée d'un calice, d'une corolle, d'étamines et de pistil,

Le calice est le prolongement de l'écorce de la tige; il sert à protéger les organes de la fructification; il est ordinairement vert et son tissu est moins fin que celui de la corolle.

On en distingue plusieurs espèces :

1° La glume (gluma), calice des graminées, dont les bases s'embrassent; ex. : l'avoine;

2° La spathe (spatha), calice membraneux et quelquefois coloré, qui enveloppe la fructification et se déchire à mesure que la fleur se développe; ex.: l'oignon;

5° L'involucre (involucrum), calice en collerette, qui se trouve à la base des rayons des ombelles; ex.: la carotte. Il est des ombellières qui n'ont point d'involucre; ex.: le cerfeuil, — et d'autres qui n'ont ni involucre ni involucelle; ex.: le fenouil;

a autres qui n'ont n'involuce in involucene; ex. : le renoun; 4° L'involucelle (involucellum), calice diminutif du précédent, qui ne se trouve qu'à la base des ombellules; ex. : la carotte;

qui ne se trouve qu'à la base des omnemites; ex. : la carotte; 5° La bourse (volva), calice ou membrane qui recouvre extérieurement les chamniznons:

6° La coeffe (calyptra), calice des mousses. En hiver, il s'élève de ces plantes un filet surmonté d'une urne couverte de haut en bas par une membrane en forme d'éteignoir; c'est le calice du vézétal.

On nomme calices proprement dits, ceux qui ne présentent rien de particulier.

Le calice est dit persistant lorsqu'il vit jusqu'à la maturité du fruit; ex.: le fraisier:

Il est tombant, lorsqu'il se détache avant cette maturité; ex. : l'érvsimum:

Il est caduc, lorsqu'il tombe quand la fleur s'ouvre; ex.: le coquelicot.

Le calice est supère, lorsqu'il est placé sur le sommet de l'ovaire; nifère, lorsqu'il s'insère sous l'ovaire, et attaché à l'ovaire, lorsqu'il fait corps avec lui. Sa forme est cylindrique, renflée à la base, en soucoupe ou en entonnoir.

On divise le calice en monophylle et en polyphylle: il est mosphylle, lorsqu'il est formé d'un seule pièce: polyphylle, lorsqu'il est formé de phisieurs pièces. Si le nombre des pièces qu'il e composent est determiné, il est dit diphylle, triphylle, létraphylle, pontaphylle, hésaphylle, suivant qu'il a desp trois, quatre, cinq ou six parties. Il se nomme calice bifule, trifule, quadrifule, quinquéfule, multifule, quand il présente deux, trois, quatre, cinq ou plusieurs divisions; il est simple, quand il n'a qu'un rang de feuilles; composé, quand il en a deux; il est caliculé, quand sa base est ceinte d'un calice beaucoup plus court; ex.: le pissenlit; il est embriqué, lorsqu'il est forme d'écailles superposées; ex.: le bluet.

La corolle est la partie de la fleur la plus apparente. Elle est ordinairement de couleurs variées et odorante; elle forme le prolongement du liber tendre de la tige. Son tissu est plus délicat que celui du calice.

La corolle est caduque, tombante ou marcescente.

Elle est caduque, lorsqu'elle tombe aussitôt qu'elle s'épanouit; ex. : la vigne.

Elle est tombante, lorsqu'elle tombe après son épanouissement; ex.: l'œillet.

Elle est marcescente ou de marcère, lorsqu'elle se flétrit et se dessèche sur son support: ex.: l'iris.

La corolle est supère, infère ou attachée au catice, lorsqu'elle est miplantée au sommet de l'ovaire, insérée dans l'ovaire ou implantée sur le calice; elle est monopétale ou d'un seul pétale, vulgo ou d'une seule feuille, polypétale ou composée de plusieurs pétales distintées.

Lorsque le nombre de ses pétales est déterminé, la corolle prend le nom de dipétale, tripétale, létrapétale, pentapétale ou hexapétale, suivant qu'elle a deux, trois, quatre, cinq ou six pétales.

On considère quatre parties dans une corolle, savoir :

 $\mathbf{1}^{\circ}$ Le tube (tubus) , qui est la partie inférieure tubulée d'une corolle monopétale.

2º Le limbe (limbus), qui est la partie supérieure évasée de la même.

5° L'onglet (unguis), qui est la partie inférieure de chaque pétale d'une corolle polypétale et qui unit les pétales à leur support.

4° La lame (lamina), qui est la partie supérieure de chaque pétale de la corolle polypétale.

La corolle sert d'enveloppe immédiate aux organes de la fruc-

tification. Quand elle est monopétale, elle fournit un support aux étamines.

CARACTÈRES DES CLASSES DE TOURNEFORT.

Ces caractères sont basés sur la forme des corolles. On en distingue d'abord deux grands modes : les corolles monopétales et les corolles polypétales ; elles se subdivisent en régulières et en irrégulières.

Les corolles monopétales régulières sont celles dont les divisions sont sensiblement égales; ex.: la belladone. Leurs formes sont particulières, et Tournefort en a fait des familles, en rapprochant les plus semblables.

1re classe.

Campaniformes.

Cette classe comprend les plantes à corolle simple, monopétale et régulière. Les campaniformes en cloche on le tube renflè et le limbe dilaté. Elles ressemblent à une cloche; ex. : le liseron. Les campaniformes en grelots sont des corolles en cloches, dont le limbe, au lieu d'être évasé, est moins dilaté que le tube; ex. : le caille-lait.

2me CLASSE.

infundibuliformes ou entonnoirs.

La corolle de cette classe est monopétale régulière; elle est infundibuliforme lorsque le limbe est ouvert, un peu excavé et terminé par un tube en forme d'entonnoir; ex. : la buglose.

3me classe.

Personnées ou en masque.

Plantes à corolle monopétale et irrégulière. Son limbe fermé ressemble à la gueule d'un animal; ex. : le muffle de veau.

4^{me} CLASSE.

Plantes à corolle monopétale et irrégulière, partagée en deux parties distinctes ou en deux lèvres; la supérieure est plus grande que l'inférieure et s'en écarte; ex.: la sauge. 5mc CLASSE.

Cruciformes.

La corolle des plantes de cette classe est simple, polypétale, régulière et formée de quatre pétales disposés en croix; ex. : le choux.

6me classe.

Rosacées.

Plantes à corolle simple, polypétale et régulière. Leurs étamines sont nombreuses et ont au moins cinq pétales distincts et disposés circulairement; ex.: le fraisier.

7me CLASSE.

Ombellifères.

Plantes à corolle simple, polypétale et régulière. Elles ont les pétales disposés comme les rosacées, mais les pédoncules qui les soutiennent partent d'un centre commun et s'élèrent à une hauteur égale en divergeant; on les appelle fleurs en ombelles on parasols; ex. 2 le cerfeuil.

8 me CLASSE.

Caryphyllées.

Plantes à corolle simple, polypétale régulière, dont le calice tubuleux est très-long et enveloppe les onglets très-allongés des cinq pétales qui composent la fleur; ex. . l'œillet.

9ue CLASSE.

Liliacées.

Plantes à corolle simple, polypétale et régulière, ressemblant au lys. Elles se rapprochent des campaniformes, mais elles en différent en ce qu'elles ont une division de plus, qu'elles sont composées de plusieurs pétale set qu'elles sont sans calice; ex. : la tubéreuse.

10^{me} classe.

Papillonnacées.

Plantes à corolle simple, polypétale, irrégulière, imitant la

forme d'un papillon. On distingue dans leurs fleurs : 1º l'étendard (vexillum) ou pétale supérieur, qui repose sur les ailes ; 2º les ailes (apole ou pétales latéraux, entre lesquels se trouve la carène ; 3º la carène (carina) ou partie inférieure de la corolle papillonnacée, qui ressemble à la carêne d'un vaisseau; elle est formée de deux pétales réunis. Le fruit de cette classe est une gousse, d'oi lui vient le nom de légumineuse.

11" CLASSE.

Anomales.

Plantes à corolle simple, polypétale irrégulière, ainsi nommées parce que leur configuration n'est pas uniforme et ne se rapporte à rien.

12mc CLASSE.

Flosculeuses.

Plantes à corolle composée, ayant des fleurons tubuleux ; ex. : le chardon.

13me CLASSE.

Semi-flosculeuses.

Plantes à corolle composée de demi-fleurons planes, inclinés en dehors du disque ; ex. : la laitue.

14mc CLASSE.

Radiées.

Plantes à corolle composée, portant des fleurons tubuleux sur le disque et des demi-fleurons sur le contour. Elles participent des deux précédentes; ex. : le soleil des jardins.

15mc CLASSE.

Apétales.

Plantes à corolle staminée ou sans corolle, c'est-à-dire sans pétales. Elles sont pourvues des parties sexuelles, mâles et femelles, réunies sur le même pied ou sur deux pieds différents; ex. : le froment (herma phrodite), le blé de Turquie (monôque) et le chanre; d'idioque).

16 oc CLASSE.

Apétales saus fleurs. (Point d'étamines).

Plantes sans corolle ni calice, qui ne fleurissent point et ne donnent que des semences. On les divise en deux sections:

donnent que des semences. Un les divise en deux sections:

La première embrasse les plantes qui portent des fruits sur
le dos des feuilles; ex.: les fougeres.

La seconde comprend les plantes qui portent leurs semences en grappes, en épis ou dans des boites; ex.: l'osmonde, la langue de serpent et l'hépatique de fontaine.

17mc CLASSE.

Apétales sans fleurs et sans fruits.

Plantes sans corolle, calice ni fruit; ex. : les mousses.

18me CLASSE.

Arbres. — Apétales.

Cette classe est la première de la seconde division de Tournefort; elle compreud les arbrisseaux et les arbres à fleurs sans corolle et à étamines (staminées). Elle se rapporte à la quinzième classe des plantes berbacées de la première division. On la divise en trois sections:

La première comprend les arbres et les arbrisseaux à sleurs staminées, attachées aux jeunes fruits; ex.: le frène.

La seconde comprend les arbres et les arbrisseaux à fleurs à étamines séparées des fruits, sur le même pied. (Voyez la quinzième classe monoique des herbacées); ex. : le buis.

La troisième comprend les arbres et les arbrisseaux dont les fleurs à étamines naissent sur des pieds sans fruits et les fruits sur des pieds sans fleurs. Cette section est de l'ordre diofque: ex.: le lentisque.

19me CLASSE.

Arbres — Amentacées ou à chatons.

Arbres sans corolle, sans calice ou à écailles. Cette classe comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons; elle est divisée en six sections.

La première comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons,

séparés des fruits sur le même pied et dont les fruits sont renfermés dans un péricarpe ligneux; ex. : le noyer.

fermés dans un péricarpe ligneux; ex. : le noyer.

La seconde comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons séparés des fruits sur le même pied et dont les semences ou les

fruits sont enfermes dans un péricarpe coriace; ex.: le hêtre-La troisième comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons et à fruits sépares sur le même pied, dont les fruits sont écail-

leux; ex.: le sapin.

La quatrième comprend les arbres et les arbrisseaux disposés
de même, mais dont les fruits sont des baies on se composent

de même, mais dont les fruits sont des baies ou se composent de baies; ex.: le genevrier.

La cinquième est analogue à la précédente, mais ses fruits sont secs et ramassés en pelotons; ex. : le platane.

La sixième et dernière section comprend les arbres et les arbrisseaux à chatons sans fruits ou à fruits sans chatons. Ceux-ci sont dioïques; ex. : le saule et le peuplier.

Cette dix-neuvième classe se rapporte à la seizième.

20^{me} CLASSE.

Arbres à corolle d'une seule pièce. Cette classe se rapporte à la première et renferme six sections.

La première comprend les arbres et arbrisseaux à fleurs d'une seule pièce, dont le pistil devient une baie ou un fruit mou, rempli de semence: ex.: le nerprun.

La seconde comprend ceux dont le pistil devient une baie renfermant des osselets: ex.: l'olivier.

La troisième comprend ceux dont le pistil devient un fruit membraneux; ex.: l'orme.

La quatrième comprend ceux dont le pistil devient un fruit sec, divisé en loges; ex. : le lilas.

La cinquième comprend ceux dont le pistil devient un silique; ex. : le laurier rose.

La sixième comprend ceux dont le calice devient une baie; ex.: l'yèble.

21me CLASSE.

Arbres resacés.

Cette vingt-unième classe se rapporte à la sixième : elle comprend les arbres et les arbrisseaux dont la corolle est polynétale régulière et disposée en rose. Elle se divise en neuf sections.

Dans la première, le pistil devient une graine ou un fruit à une seule cavité : ex. : le tilleul.

Dans la seconde, le pistil devient unc baie ; ex. : la vigne. Dans la troisième, le pistil devient un fruit divisé en deux loges; ex. : lc sycomore.

Dans la quatrième, le pistil devient un fruit divisé en plusieurs logcs; ex. : le tamarisc.

Dans la cinquième, le fruit est en gousse; ex. : le séné. Dans la sixième, le pistil devient un fruit à pepins ; ex. : le

citronnier. Dans la septième, le pistil devient un fruit à novau; ex. : le

cerisier. Dans la huitième, le calice devient un fruit à pepins; ex. : le

grenadier. Dans la neuvième, le calice devient un fruit à novau; ex. : le néflier.

22mc CLASSE.

Arbres papillonnacés.

Cette vingt-deuxième classe se rapporte à la dixième et comprend les arbres et les arbrisseaux dont la corolle est polypétale irrégulière. Elle se divise en trois sections.

La première comprend les arbres et les arbrisseaux dont les fleurs sont légumineuses et les feuilles seules et alternes le long des branches; ex. : le genêt d'Espagne. La seconde section a ses fleurs légumineuses et porte trois

feuilles sur un pétiole; ex : le genêt commun.

La troisième porte des ficurs légumineuses et des côtes feuillées; ex. : le baguenaudier.

(Pour les étamines, les pistils et les nectaires, voir ce que nous en disons aux Éléments de Botanique),

Après avoir fait connaître les diverses parties qui constituent

une fleur complète et avoir signalé les véritables organes de la fructification, nous ferons remarquer que la réunion des deux sexes est absolument nécessaire pour opiere les phénomènes de la reproduction des espèces. La plupart des plantes sont hermaphrodites et réunissent les deux sexes dans la même fleur; mais dans quelques-unes, les deux sexes sont séparés et placés sur des fleurs différentes, quoique sur la même tige. La findille des amentacées ou fleurs à chatons est dans ce cas. Ce genre de plantes se nomme monoique ou à une seule maison. Dans d'autres végéelaux, les deux sexes ne se rencontrent pas sur le mie sujet. Il y aurait alors stérilité, si l'insertion de la poussière fécondante ne s'opérait dans l'ovaire par l'effet de l'air agiét de l'air agiét de l'air sejét de l'air sejét

Nous citerons pour exemples de ce dernier genre, le palmier, le chanvre, la bryone et le lychnis des champs. On nomme ces plantes dioiques ou à deux maisons.

Ces instructions préliminaires étaient indispensables pour faciliter l'étude du Système sexuel de Linné, dont nous allons donner une connaissance abrégée.

Nota.—Sous le nom de familles naturelles, Tournefort c réuni les plantes dont les caractères, pris, soit dans la forme de la corolle, soit dans celle du fruit, soit dans le nombre des semences, sont constamment uniformes; il considère comme telles les labiées, les cruciferes, les rosacées, les ombelifères, los liliacées, les carupophulées, les papillonnacées.



Système sexuel de Linné.

CHARLES LINNÉ, l'un des plus grands naturalistes de la Suède. fut le réformateur de l'histoire naturelle, et au 18me siècle, fit connaître son système sexuel de la reproduction des plantes. Il dévoila aux veux du philosophe, non-seulement l'organisme végétal, mais même le mystère de la reproduction des es-

pèces. Cependant quelquefois ce magnifique système s'éloigne de l'ordre naturel; ainsi il ne partage les graments qu'en quatre classes, à cause de l'analogie qu'ils ont entr'eux; il place les verveines dans la Diandrie, quoique les unes aient quatre étamines qui les rattachent à la Tétrandrie : les valérianes figurent dans la Tétrandrie, quoique quelques-unes aient deux étamines. Néanmoins, cet immortel botaniste passe sur ces fausses applications. Il faut d'ailleurs convenir que pour soumettre les productions de la nature aux méthodes régulières, on a à surmonter d'immenses difficultés; la petitesse extrême de certaines fleurs rend encore ce système très-embarrassant, car on est force d'avoir recours, pour les classer, aux instruments d'optique; du reste, la nomenclature de Linné est facile et précise,

CARACTÈRES DES CLASSES.

Linné a fondé le caractère de ses classes sur six considéra-

La première est basée sur le nombre des étamines et elle comprend les onze premières classes.

tions:

La seconde est appuyée sur la position et le nombre des étamines ; elle comprend la douzième et la treizième classe.

La troisième porte sur le nombre et la proportion des étamines. Elle embrasse la quatorzième et la quinzième classe.

La quatrième se rapporte à la connexion des étamines. Elle comprend la seizième, la dix-septième, la dix-huitième et la dixneuvième classe.

La cinquième est fondée sur la position des étamines. Elle ne comprend que la vingtième classe.

La sixième est fondée sur la présence ou la combinaison d'un ou plusieurs sexes ; elle renferme la vingt-unième, la vingt-deuxième, la vingt-troisième et la vingt-quatrième classe.

Le système de Linné repose donc sur vingt-quatre classes, auxquelles il a fallu qu'il ajoutât des ordres ou divisions pour signaler les sections et les espèces. Ges ordres sontétablis sur le nombre des pistils ou organes femelles, jusqu'à la treizième classe inclusivement; ce nombre se conformé à celui des étamines.

Voici la nomenclature des classes précitées, dont les noms sont d'origiue grecque; ainsi par exemple, Monandrie dérive de monos (seul) et de ander (mari ou étamine).

TABLEAU DES CLASSES DU SYSTÈME DE LINNÉ.

| CLASSES. | EX | PLICAT. | EXEMPLES. |
|--------------|------|---------|---------------------------|
| _ , | | _ | : - |
| Fleurs v | isib | les her | maphrodites. |
| 1 MONANDRIE | 1 | Mari. | Balisier, gingembre. |
| 2 DIANDRIE | 2 | Maris | Sauge, véronique. |
| 3 TRIANDRIE | 5 | Id | Blé. |
| 4 Tétrandrie | 4 | Id | Plantin. |
| 5 PENTANDRIE | 5 | Id | Chèvrefeuille, bourrache. |
| 6 HEXANDRIE | 6 | Id | Lis. |
| 7 HEPTANDRIE | 7 | Id | Marronnier d'Inde. |
| 8 Octandrie | 8 | Id | Capucine, garou. |
| 9 Ennéandrie | 9 | Id | Laurier. |
| 10 DÉCANDRIE | 40 | La | Œillet |

¹¹ Dodécandrie (*). 11 Id... Réséda, joubarbe.
(*) On ne trouve point de fleurs à onze étamines ou maris.

| CLASSES. | EXPLICATIONS. | EXEMPLES. |
|----------|---------------|-----------|
| _ | - | _ |
| | , l | |

Fleurs visibles hermaphrodites. — Nombre et situation des étamines.

- 42 Icosandrie...... 12 Maris et plus. Rosier. 13 POLYANDRIE. 20 Maris et plus. Ancolie.

Fleurs visibles hermaphrodites. - Proportions des átamines

- 14 Didynamie. Deux missances ou anatre étamines, dont deux plus longues et deux plus courtes; ex. : les lahiées
- 15 Tétradynamie. Quatre puissances ou six étamines, dont quatre plus longues et deux en opposition, plus courtes; ex. : les choux.

Fleurs visibles hermaphrodites. - Réunion des étamines dans quelques-unes de leurs parties.

- 16 Monadelphie. Un seul frère. Les étamines réunies en un faisceau par les filets, les anthères libres; ex. : la manye
- 17 Diadelphie. Deux frères. Les étamines réunies par les filets en deux corps égaux ou inégaux : ex. : le haricot.
- 18 Polyadelphie. Plusieurs frères. Filets des étamines réunis en trois corps ou plus ; ex. : le millepertuis, l'oranger.
- 19 Syngénésie. Eusemble, génération. Anthères réunies immédiatement en un seul corps, les filets formant un cylindre souvent enfilé par le style, mais ne contractant aucune union avec le pistil. Cette classe renferme les fleurs composées : ex. : la chicorée, l'artichaut, le pissenlit.
- 20 Gynandrie. Le mari sur la femme. Les sexes sont immédiatement réunis, les étamines reposant sur le pistil; ex.: l'orchis, l'aristoloche.

Fleurs visibles uui-sexuelles ou dicliues, c'est-à-dire à deux habitations.

- 21 Monoécie. Une seule maison. Toutes les fleurs unisexes, mâles et femelles, sur la même plante; ex.: le noyer, le bouleau, la pimprenelle.
- 22 Dioécie. Deuxmaisons. Toutes les fleurs mâles sur une plante et toutes les fleurs femelles sur une autre plante; ex.; le chanvre, le saule. l'if.
- 25 Polygame. Plusieurs mariages. Fleurs hermaphrodites et fleurs uni-sexes, soit sur la même plante, soit sur diverses plantes de la même espèce; ex. : le frêne, le pariétaire.

Fleurs difficiles à apercevoir ou peu counues.

24 CRYPTOGAME. — Mariage secret. Toutes les plantes dont les sexes sont inconnus; ex. : les champignons, les algues, les mousses, les fougères.

> Nota. Les fougères n'entrent plus dans la classe des cryptogames, mais y sont maintenues jusqu'à ce qu'on leur assigne une place plus convenable.

Linné a terminé son système par un appendice dans lequel il a rangé plusieurs plantes dont il n'a pu suffisamment déterminer les caractères.

Les ordres des treize premières classes se distinguent par le nombre des pistils, des styles ou des stigmates sessiles. Ce nombre est exprime dans ces treize classes, d'après leur rapport au nombre des étamines.

EXPLICATION DES CARACTÈRES DES ORDRES.

- 1 Monogynie...... Une seule femme ou un seul pistil; ex. : la bourrache.
- 2 Digynie...... Deux femmes ou deux pistils; ex. : la gentiane.

- 3 TRIGYNIE...... Trois femmes ou trois pistils; ex. : fe
- pied-d'alouette.

 4 Tétragynie..... Quatre femmes ou quatre pistils; ex. : le
- petiveria.

 5 Pentagynie Cinq femmes ou cinq pistils; ex.: le lin,
- 6 Hexagynie....... Six femmes ou six pistils; ex.: le jonc fleuri.
- 7 HEPTAGYNIE..... Sept femmes ou sept pistils; ex.: le septas de Linné.
- 8 DÉCAGYNIE....... Dix femmes ou dix pistils; ex.: le phytolaque.
- 9 Dodécagynie.... Douze femmes ou douze pistils; ex.: la joubarbe.
- 10 Polygyne....... Plusieurs femmes; ex.: la tormentille.

 Comme on le voit, ces noms ne servent qu'à exprimer le nom-

bre des pistils des fleurs; pour exprimer leur ordre, il faut qu'ils soient précédés par le nom de la classe. Les ordres établis sur d'autres caractères ont des dénomina-

Les ordres établis sur d'autres caractères ont des dénominations particulières; ainsi la *Didynamie* se divise en deux ordres, savoir:

- 1° La Gymnospermie, qui signifie fruit nu.
- 2º L'Angiospermie, qui signifie fruit recouvert.
- La Tétradynamie se divise aussi en deux ordres :
- 1° La siliculeuse, dont le fruit est moins long que large; il se nomme silicule;
- 2º La siliqueuse, dont le fruit est plus long que large; il se nomme silique.
- La Monadelphie, la Diadelphie et la Polyadelphie tirent leurs noms du nombre des étamines. Nous établiron leur distinctions dans le tableau général des classes et des ordres.
 - La Syngénésie se divise en six ordres :
- 1° Polygamie égale. Plusieurs mariages égaux; plantes dont les fleurons ou les demi-fleurons sont hermaphrodites et fertiles; ex.: l'artichaut, la laitue:
 - 2º Polygamie superflue. Plusieurs mariages, dont quelques-

uns sont non nécessaires; plantes à fleurons ou à demi-fleurons hermaphrodites, fertiles sur le disque; ceux de la circonférence sont femelles et superflus; ex.: le séneçon, la camomille, la grande marguerite des champs.

- 5º Polygomie frustanée ou vaine. Plusieurs mariages, dont quelques-uns ne peuvent avoir lieu. Les fleurons ou les demi-fleurons du disque sont her maphrodites et fertiles; ceux de la peiphèrie ou de la circonférence sont dépouvrus de stigmates et sont stériles.
- 4º Polygamie nécessaire. Les fleurons ou les demi-fleurons du disque sont hermaphrodites et stériles par l'imperfection du stigmate; ceux de la circonférence sont fertiles et sont des concubiues nécessaires à la propagation de l'espèce; ex.: le souci.
- 5° Polygamie séparée. Fleurons ou demi-fleurons disposés en petits groupes dans des calices ou environnés d'écailles ou de paillettes; ex.: la houlette.
- 6º Monogamie. Un seul mariage; les fleurs sont distinctes les unes des autres, et lorsqu'elles paraissent composées, l'oraire ou le fruit polysperne est à plusieurs semences, cequi distingue cet ordre des précédents; ex.: la lobélie, la violette.
- La Gynandrie tire ses ordres du nombre de ses étamines, comme la Monadelphie, la Diadelphie et la Polyadelphie.
- La Monoécie et la Dioécie ont pour ordres toutes les classes précédentes, excepté la Syngénésie polygamie.
 - La Polygamie se divise en trois ordres, savoir :
- 1º Monoécie. Fleurs hermaphrodites et mâles ou femelles sur la même plante; ex.: l'arroche.
- $2^{\rm o}$ Dioécie. Fleurs hermaphrodites sur une plante et mâles ou femelles sur une autre ; ex. : le frêne.
- 5° Troécie ou Polyoécie. Fleurs hermaphrodites solitaires ou accompagnées de fleurs uni-sexes sur une plante et de fleurs uni-sexes sur deux autres; ex.: le caroubier, le figuier.
- La Cryptogamie, ou mariage caché ou clandestin, se divise en quatre ordres:
- 1° Les fougères, dont les feuilles sont roulées en dedans sur elles mêmes, avant leur-développement.

2º Les mousses, dont les feuilles radicales ou tiges filiformes sont garnies de feuilles membraneuses et sessiles.

5° Les algaes, dont les feuilles staminées et les tiges filiformes sont garnies de feuilles membraneuses et sessiles.

A' Les champignons, dont la substance est spongieuse et qui sont aphylles, c'est-à-dire sans feuilles solides ou semblables à du liège, lisses ou garnies de lames, de plis, de pointes ou de pores.

Nous allons maintenant établir un tableau qui réunit ces divers systèmes d'une manière assez précise.

TABLEAU

DES CLASSES ET DES ORDRES

SELON LE SYSTÈME DE LINNÉ.

| CLASSES. | ORDRES. | EXEMPLES. |
|--------------|--|--|
| 1 Monandrie | | La canne d'Inde. La lentille des marais |
| 2 DIANDRIE | 1 Monogynie 2 Digynie 3 Trigynie | Le chiendent des prés |
| 7 TRIANDRIE | 1 Monogynie 2 Digynie | La valériane. |
| 4 Tétrandrie | 1 Monogynie 2 Digynie 3 Trigynie | La scabieuse. La cuscute. |
| 5 Pentandrie | 1 Monogynie 2 Digynie 3 Trigynie | L'héliotrope. Le dompte-venin. Le sumac. Parnasse des marais. |
| (| | La queue-de-souris. |

| CLASSES. | ORDRES. | EXEMPLES, |
|---|--|---|
| 6 Hexandrie | | Le ris. La patience. Le petiveria alliacea. (inusité). |
| 7 Heptandrie | 1 Monogynie 2 Digynie 3 Trigynie | Le plantain d'eau. Le marronnier d'Inde Le lineum africanum (inusité). Serpentaire rampan ¹⁶ Le septas capensis (inusité). |
| 8 Octandrie | 2 Digynie, 3 Trigynie 4 Tétragynie,. | L'amiris élémifère. Le kali d'Afrique. La bistorte. L'élatine hydropiper. |
| 9 Ennéandrie | 1 Monogynie 2 Trigynie 3 Hexogynie | |
| 10 DÉCANDRIE | | La saxifrage. Cucubalus bacciferus Oseille des bucherons |
| 11 Dodécandrie (Etamines entre 11 et 19, inclusivem.) | 1 Monogynie 2 Digynie 3 Trigynie., 4 Pentagynie | L'asaret. L'aigremoine. Le réséda. Le glinus lotoïdes (inusité). L'illiacium anisatum (inusité). |

| CLASSES. | ORDRES. | EXEMPLES. | |
|-----------------|---|---|--|
| 12 Icosanerie | 2 Digynie 3 Trigynie 4 Pentagynie 5 Polygynie | Le sorbier. Le néslier. Le rosier. | |
| 13 Polyandrie | | La pivoine. L'aconit salutifère. Le hêtre d'Amérique. | |
| 14 Didynamie | 1 Gymnospermie 2 Angiospermie. | | |
| 15 Tétradynamie | 1 Siliculeuse 2 Siliqueuse | L'érysimum. | |
| 16 Monadelphie | | La guimauve fausse. L'herbe à Robert. La guimauve. | |
| 17 Diadelphie, | 1 Hexandrie 2 Octandrie 3 Décandrie | Le polygala. Le genet. | |
| 18 Polyadelphie | 1 Pentandrie 2 Icosandrie 3 Polyandrie | L'oranger. | |
| 19 Syngénésie | 2 Polygamie su- perflue 3 Polygam.frus- tranée ou vaine 4 Polygamie ué- cessaire | La centaurée | |
| | 6 Monogamie | | |

| CLASSES. | ORDRES. | EXEMPLES. |
|--------------|---|--|
| 20 Gynandrie | 1 Diandrie 2 Triandrie 3 Tétrandrie 4 Pentandrie 5 Hexandrie 6 Décandrie 7 Polyandrie | Le satyrium. Le narcisse indien. Le népenthès. La fleur de la passion. L'aristoloche. L'isora mûri. Le pied-de-veau. |
| 21 Монобсів | 1 Monandrie 2 Diandrie 3 Triandrie 4 Tétrandrie 5 Pentandrie 6 Hexaudrie 7 Heptaudrie 8 Polyandrie 9 Mona lelphie. 10 Syugénésie 11 Gynaudrie | Concombre d'Amériq Concombre de Saint- Domingue. Mais ou blé de Turq. L'ortie pilolifère. Le zirania aquatica. Leguettarda speciosa La sagittaire. Le pin. Concombre sauvage. L'andrachme téléphi- |
| 22 Дюбев | 1 Mouaudrie 2 Diandrie 3 Triandrie. 4 Tétrandrie. 5 Pentandrie. 5 Pentandrie. 6 Hezaudrie. 8 Enuéaudrie. 9 Décaudrie. 10 Dodécaudrie. 11 Polyaudrie 12 Monadelphie. 15 Syngduésie 14 Gyaudrie | Le saule. La camarigue. Le gui. Le pistachier. La salsepareille. Le peuplier. La mercuriale. Le papayer. |

| CLASSES. | ORDRES. | EXEMPLES. |
|----------------|---|-----------|
| 23 Polygamie | 1 Monoécie 2 Dioécie 3 Polyoécie | |
| 24 CRYPTOGAMIE | 1 Des Fougères. 2 Des Mousses. 3 Des Algues | |

REMARQUES.

Toutes les plantes, d'après Linné, peuvent se ranger sous deux divisions, savoir : celles dont l'hymen est public et celles dont l'hymen est public et celles dont l'hymen est clandestin; les premières sont sensées être douées d'étamines et de pistils; ces organes sont plus ou moins apparents; les secondes au contraire ne laissent apercevoir aucum des organes de la fructification; elles sont comprises dans les cryptogames et ne comprennent qu'une seule classe, qui est la vingt-quatrième. Il reste donc vingt-trois classes à examiner sous le rapport des organes sexuels.

Les divers états des fleurs ont donné lieu à deux grandes classifications: l'une a été dite monocline, c'est-à-dire une scule habitation, et l'autre dicline, c'est-à-dire deux habitations. Les vingt-trois premières classes se rangent sous ces deux acceptions et comprenent les plantes monoclines et les plantes diclines.

On entend par plantes diclines, celles dont les fleurs sont mâles et femelles, distinctement placées sur un seul on sur deux individus en même temps, qu'elles soient on non hermaphrodites. Ces différences ont obligé Linné à former la vingt-unième, la vingt-deuxième et la vingt-troisième classe de son système, dites Monoécie, Dioéeie et Polygamie.

Les vingt premières classes ne sont donc composées que de plantes à fleurs purement hermaphrodites, placées dans la Monoclynie par Linné et divisées en deux grandes catégories, sous les noms de diffinité et d'affinité.

Dans la diffinité sont comprises les plantes dont les étamines sont parfaitement libres, c'est-à-dire non réunies par des filaments ni par des anthères, ni attachées immédiatement au pistil. Elles sont comprises dans les quinze premières classes.

L'afinité comprend les plantes dans lesquelles on aperçoit les filaments des étamines réunis, ou les anthères réunis, ou les étamines insérées sur le pistil. Dans le premier cas, elles appartiennent à la Monadelphie, à la Diadelphie ou à la Polyadelphie; dans le second, à la Syngénésie, et dans le troisième, à la Gynandrie.

RÉSUMÉ. (4 Plantes monoclines à étamines diffines 15 classes

| : | Plantes monoclines à étamines affines. | 5 | _ |
|---|--|--------------------|---|
| | Plantes diclines | 3 | |
| | f Cryptogamie | 1 | _ |
| | 1 | 3 Plantes diclines | 2 Plantes monoclines à étamines affines. 5 3 Plantes diclines |

Ensemble 24 classes.

Méthode de Jussieu.

La méthode naturelle de Jussieu repose sur deux caractères essentiels, savoir : le nombre des feuilles séminales ou coylédons et l'insertion des étamines. Comme il est des plantes dont les organes de fructification sont inconnus, ce savant professeur en a fait une division particulière, nommée acotylédone; sinsi il range les plantes sous trois divisions:

Première division.

PLANTES ACOTYLÉDONES.

Cette division comprend les plantes dont les organes reproductifs sont invisibles et dont les organes sexuels sont cachés; on les nomme acotylédones, de l'a privatif des Grecs, qui signifie sans, comme si l'on disait sans cotylédons; ex.: 1º les champierones. 2º les alues. 5º les mousses, 4º les foueères.

Les mousses et les fougères peuvent à la rigueur être distraites de cette division, car on a découvert leurs organes sexuels et on a fait germer leurs graines, qui ont levé avec deux feuilles séminales ou cotylédons.

Seconde division.

PLANTES MONOCOTYLÉDONES.

Cette division comprend les plantes dont les semences ou graines n'ont qu'un 'cotylédon. Elles sont distribuées en trois classes, caractérisées par l'insertion des étamines. Les plantes monocotylédones apétales ou privées de corolle ne peuvent s'inserrer qu'immédiatement dessous, autour ou sur le pistil; on en forme par conséquent trois classes, dites hypogne ou eu dessous, pérugne ou autour et épique ou en dessus.

La première comprend les plantes à étamines hypogynes (c'està-dire le mari sons la femme), ou posées sur le pistil. Telles sont l'arum, la calla œtbiopica, le typha, le souchet, les graminées, le panis, le millet, le riz, le maïs ou blé de Turquie, l'avoine, l'yyraie, la canne à sucre, etc.

La deuxième comprend les monocotylédones à étamines périgynes (c'est-à-dire le mari autour de la femme) ou attachées au calice. Tels sont le palmier, le dattier, le sagoutier, le coco, l'aréca, le jone, le colchique, les liliacées, le muguet, l'asperge.

La troisième comprend les plantes à étamines épigynes (c'està-dire le mari sur la femme) ou implantées sur le pistil. Tels sont le bananier, le gingembre, les orchis, la vanille, le nymphœa, la châtaigne d'eau.

Troisième division.

PLANTES DICOTYLÉDONES.

Les plantes dicotylédones sont dix fois plus considérables que les acotylédones et les monocotylédones réunies. Jussieu les a subdivisées en quatre sections, savoir :

La première, en dicotylédones apétales ou sans corolles.

La deuxième, en dicotylédones monopétales ou fleurs d'une seule pièce.

pièce. La troisième , en *dicotylédones polypétales* ou de plusieurs pièces..

La quatrième, en dicotylédones diclines irrégulières. Ces dernières plantes sont monoïques, dioïques ou polygames.

La première section compose trois classes :

La première comprend les plantes dicotylédones sans corolles et à étamines épigynes (sur le pistil). Tels sont l'asaret, l'aristo-loche.

La deuxième renferme les dicotylédones sans corolles, à étamines périgynes (autour du pistil). Tels sont la lauréole, le garou, le lagetto ou bois de dentelle, le laurier, le muscadier, la persicaire, la renouée, la bistorte, le sarrasin, l'oseille, la patience, la rhubarbe, le kaii ou soude, l'épinard, la bette, la carde poirée, la betterave. l'arroche, la pimprenelle, etc.

La troisième se compose des dicotyledones sans corolles à étamines hypogynes (sous le pistil). Tels sout l'amarante, le plantin, la belle de nuit, etc.

La seconde section, comprenant les dicotylédones monopétales, est divisée en quatre classes : La première renferme les dicotylèdones monopétales à étamines trypogynes (sous le pistil). Tels sont le mouron, la primevère, l'oreille-d'ours, la véronique, la morelle, l'acanthe, leib, le frêne, l'olivier, le jasmin, la verveine, le troêne, les labiées, les personnées, les solanées, les boraginées la gentiane, etc.

La deuxième renferme les dicotylédones monopétales à étamines pérygynes (autour du pistil). Tels sont le myrtille, la bruyère, la campanule, la raiponce, les courges.

La troisième diffère des deux précédentes, en ce que les étamines sont épigynes (sur le pistil) et à anthères réunies. Tels sont les fleurs composées, la laitue, la chiorée, le pissentit, la scorsonère, la barbe-de-bouc, l'artichaut, le cardon, l'herbe aux ànes, le chardon, la carline, le carthame, la chausettrape, la cièce, le bleucet, le chardon hémorrhoidal, le senecon, le tussilage, le souci, la paquerette, la grande-marguerite, la tanésie, l'armoise, la camomille, l'acbillée, l'herbe aux charpentiers, le topinambour, etc.

La quatrième est à étamines épigynes (sur le pistil) et à anthères distinctes ou séparées. Tels sont le chardon à bonnetier, la scabieuse, la valériane, le chèvrefeuille, le gui, le sureau, le cornouiller, le lierre, le caille-lait, la garance, le quinquina, le caféier.

La troisième section, comprenant les dicotylédones polypétales, renferme trois classes :

La première comprend les dicotylédones polypétales à étamines épigynes (sur le pistil). Tels sont le genseng et les ombellifères.

La deuxième renferme les dicotylèdones polypétales à étamines hypogynes (sous le pistil). Tels sont la clématite, l'anémone, la renoncule, l'ellèbore, l'ancolie, le pied d'alouette, l'aconit, la pivoine, le pavot, la chéidoine, le caprier, le réséda, le savonier, le marronnier d'Inde, l'érable, le millepertuis, le magous tangutifére, le thé de la Chine, la vigne, le bec-de-grue ou géranium, la capucine, la balsamine, le vinctier, le tilleul, la violette, la rue, la fraxinelle, les plantes crucifères, les malvacées, les carriohvilles, le lin, l'euillet.

La troisème comprend les dicotylédones polypétales à étamines périgynes (autour du pistil). Tels sont la joubarbe, le pourpier le groseiller, le cierge, le nopal, l'opuntia, le santal, le myrte, le giroflier, le grenadier, le fusain, le houx, l'alaterne, le jujubier, les rosacées, le pommier, le poirier, le sorbier, le rosier, le fraisier, les légumineuses, etc.

La quatrième section, comprenant les dicotylénones diclines irrégulières, monoiques, dioiques ou polygames, forme la quinzième et dermière classe de la mèthode de Jussieu. Elle renferme les amentacées ou plantes à chatons et les conifères. Tels sont le noisetier, le pin, le môrier, l'ortie, le houblon, le chanvre, etc. Cette classe correspond à la vingt-unième, la vingt-deuxième et la vinst-troisième classe de Linné.

Voici le tableau de ces quinze classes sous une forme synop-

| tique: | • | |
|---------------------|------------------------------------|----------|
| DIVISIONS. | | CLASSES. |
| | | Ι. |
| | (Hypogynes | II. |
| 2º Monocotylédones | Périgynes | 111. |
| | Hypogynes Périgynes Epigynes | IV. |
| 3º DICOTYLÉDONES. | (Epigynes | v. |
| Apétales, étamines. | Périgynes | VI. |
| | Epigynes Périgynes Hypogynes | VII. |
| | Hypogynes | VIII. |
| Monopét. étamines. | Périgynes | IX. |
| | Epigynes, anthères réunies | X. |
| | Epigynes, anthères distinctes | XI. |
| | Epigynes | XII. |
| Polypét. étamines,. | Hypogynes | XIII. |
| | Perigynes | XIV. |
| Monorques, diorques | , polygames | XV. |

Ces quinze classes se subdivisent en quatre-vingt-quinze ordres ou familles.

Cette méthode de Jussieu vient d'être simplifiée par le savant professeur M. de Candolles, dont les classifications sont aujourd'hui généralement adoptées en France et en Angleterre.

MANUEL PHARMACEUTIQUE

MÉDICAMENTAIRE.



Acoustique. — Remède usité dans les maux d'oreilles.

Acerbe ou apre. — Goût des substances qui font éprouver une impression rétrograde aux lèvres et à la langue.

AGGLUTINANT. — Topique propre à coller les lèvres des plaies et qui, pris intérieurement, les consolide.

ALAMBIC. — Vaisseau qui sert à distiller. Il se compose d'une cucurbite et d'un chapiteau en métal ou en terre cuite.

ALEXIPHARMAQUE. — Remede fourni par les aromates, la thériaque ou toute autre substance de ce genre.

ALEXITÈRE. — Remède contre les venins et les poisons ; tels sont les ammoniacaux.

ALTÉRANT. — Remède qui modifie et altère de toutes manières

l'impression de nos organes.

Alliotique. — Remède adoucissant, calmant et altérant.

Anulette. — Remède porté dans des sachets sur le corps comme

devant opérer quelque révolution dans les humeurs par son odeur ou sa fermentation. Anacollement — Remède appliqué sur le front et sur les tempes

pour arrêter et calmer les humeurs âcres qui tombent sur les yeux.

ANALEPTIQUE - Remède fortifiant.

Analyss. — Séparation des corps qui en composent un autre, pour reconnaître leur spécialité et déterminer leurs quantités respectives.

Anaplierotique. — Remède destiné à cicatriser les plaies; ex.: les onguents.

Anonia, - Remède enlevant les douleurs par l'assoupissement des sens; ex.: l'opium.

ANTHELMINTIQUE. - Remède contre les vers, tels que les amers et les oxydes métalliques.

ANTI. - Expression française qui signifie à l'opposite.

Antiapoplectique. - Remède contre l'apoplexie.

Antiartheitique. — Remède contre la goutte.

Antiasthmatique. — Remède contre l'asthme ou difficulté de respirer: la dispnée, l'orthopnée.

ANTIDOTE. - Remède contre la peste.

Antidysentérique. - Remède contre la dysenterie.

Antiépileptique. - Remède contre l'épilepsie.

ANTIHECTIQUE. - Remède contre l'étisie ou fièvre hectique, qui consume et épuise, maladie que l'on combat par les adoucissants et les humectants.

Antihydropique. - Remède contre l'hydropisie; tels sont les évacuants.

ANTIRVPOCONDRIAQUE. - Remède contre la mélancolie hypocondriaque.

ANTIHYSTÉRIQUE. - Remède contre l'hystérie, mal de la matrice. Ce sont, pour la plupart, des médicaments fétides. Antimélancolique. - Remède contre les humeurs atrabiles;

ex.: les sels apéritifs. Antinéphrétique. — Remède contre les maladies des reins.

Antiphlogistique. — Remède contre l'inflammation.

Antipodagrique. - Remède contre la goutte; ex. : le sirop de nerprun.

Antipsorioue. - Remède contre la galle.

ANTIPYRÉTIQUE. - Remède contre les brûlures. ANTISCORBUTIQUE. - Remède contre le scorbut.

Antiseptiques. - Remèdes contre la putréfaction, tels que les

acides, les astringents et les spiritueux. Les remèdes septiques sont ceux qui corrodent et putré-

fient en rongeant. Antispasmodique. — Remède contre les convulsions.

Antisyphilitique ou antivénérien. — Remède contre la syphilis ou maladie vénérienne

Apéritif. - Remède contre les obstructions.

Approsibiaque. — Substances qui excitent la secrétion de la semence.

APOCRUSTIQUE. - Remède astringent et consolidant.

Anthritique. — Remède contre la maladie des jointures.

ASTRINGENT. - Remède fortifiant contre la dysenterie.

ATTENUANT. — Remède destiné à diviser les humeurs en parties subtiles.

Austère. -- Saveur âcre qui dessèche la bouche.

BÉCHIQUE. — Remède contre la toux, qui adoucit les âcretés de la poitrine et provoque les crachats. CACHECTIQUE. — Remède contre les obstructions.

CACHECTIQUE. — Remede contre les obstructions

Cardiaque. — Remède qui fortifie le cœur. Carminatif. — Remède saliu et suffureux, atténuant les humeurs

et dissipant les vents.

Catagnatique. — Remède pour les fractures qui s'applique ex-

Catagnatique. — Remêde pour les fractures qui s'applique ex térieurement.

CATHARTIQUE. - Remède purgatif.

Сатнénéтique. — Remède qui ronge les chairs baveuses des ulcères comme les caustiques.

CATALOTIQUE. — Remêde pour enlever les cicatrices apparentes de la peau.

CAUSTIQUE. - Remède salin, corrosif et brûlant.

CÉPHALIQUE. - Remède contre les maladies de tête.

CHALASTIQUE. — Remède émollient et relâchant.

CHOLAGOGUE. — Remède purgatif contre la bile.

CHOLAGOGUE. — Remede purgatif contre la bile. CLYSTÈRE. — Injection postérieure. (Vovez LAVEMENT).

COAGULATION. — Épaississement qu'on donne aux liqueurs par la chaleur ou en y mettant des substances convenables.

COLLATURE. - Clarification d'une liqueur.

Collyre - Remède qui s'applique sur les yeux.

Collitique. — Remède agglutinant. Confections. — Électuaires liquides.

Congélation. — Consistance que le froid donne aux liquides.

Corrosif. — Remède âcre, salin et rongeant; ex.: le sublimé corrosif.

Cordial. - Remède propre à réconforter le cœur.

Cosmétiques. — Substances qui servent à l'embellissement de la peau. Стрноїрв. — Ranède fortifiant et composé d'aromates. Décréptation. — Pétillement que fait le sel marin, lorsqu'on le calcine.

DÉLÉTÈRE. — Substance qui donne la mort.

Délétère. — Substance qui donne la mort.

Dentifrice. — Poudre destinée à nettoyer les dents et à les conserver.

DÉPILATOIRE. — Matière un peu corrosive qui, appliquée sur la peau, en enlève le poil.

DÉTERGEANT. — Remède propre à écarter les humeurs.

Déterre. — Remède qui nettoie les plaies et les ulcères.

Détonation. — Bruit qui se fait par la dilatation subite des parties volatiles d'un mélange, jusqu'alors comprimées.

Diaphorétique. — Remède qui excite la transpiration et chasse les humeurs âcres. (Voyez sudorifique).

Diegre, Diegrion. — Substance placée dans un matras, dont on veut, par la chaleur et les combinaisons, extraire quelques principes.

DIURÉTIQUE. — Remède apéritif, propre a exciter les urines. DRASTIQUE. — Purgatif violent.

DRIMÉE. — Remède âcre, incisif, pénétrant, apéritif et digestif.

Eccopectique. — Remède benin et purgatif.

Есволови. - Remède qui précipite l'accouchement.

Ecpharactique. — Remède qui resserre les pores.

ECTYLOTIQUE. — Remède propre à consumer les calus et les durillons qui se forment sur la chair.

ELIXIR. — Liqueur spiritueuse extraite d'une ou de plusieurs substances.

Éме́тіque. — Remède vomitif.

Emménagogue. — Remède qui excite les menstrues après les accouchements.

EMPHRASTIQUE. — Remède obstruant qui bouche les pores.

EMPLATOMÈNE. — Remède emplastique qui ferme les pores. EMPYREUMATIQUE. — Odeur des liqueurs dont la distillation a été

faite à une trop haute température. ÉMULSION. — Lait retiré des semences froides et des amandes. ENCUYLOME. (VOYEZ ÉLIXIR). ENCHYTE. — Remède en liqueur, utilisé dans les maladies des veux. (Voyez collyres).

EPICÉRASTIQUE. - Médicament tempéré.

Epispastique. - Remède qui attire les humeurs.

EPALOTIQUE. - Remède qui cicatrise les plaies.

ERRHINE. — Remède âcre et picotant qui fait éternuer.

Escarrotique. — Croûte provoquée sur les ulcères par les caustiques qui font escarre.

EVAPORATION. — Dissipation lente de l'humidité superflue d'une liqueur par le feu ou le soleil.

Exotique. — Produit venant des pays étrangers.

EXPRIMER. — Tirer le jus des substances en les pressant.

Exipotique. — Remède digestif.

EXTRAIRE. — Tirer quelque chose d'un corps mixte par le moyen de la chimie, ou séparer par l'étuvine un liquide clair de sa lie.

FÉBRIFUGE. - Remède contre les fièvres.

Fécule.—Substance blanchâtre qui se précipite du suc exprimé de certaines racines charnues; ex.: l'iris.

Fèces ou lies. — Dépôt des liqueurs fermentées. Filtrer. — Faire passer une liqueur à travers des corps parti-

culiers pour la rendre limpide.

Flegme. — Partie aqueuse d'une liqueur spiritueuse.

FLEGNE. — Partie aqueuse d'une fiqueur spiritueuse.

Galactopolétique. — Médicament qui excite la secrétion du lait.

comme les ombellifères, le polygala.

HÉMAGOGUE. — Remède qui excite les hémorrhoides, les mens-

trues et les lochies.

Ператіque. — Remède contre les maladies de foie.

HÉMOPTOÏQUE. — Remède contre le crachement de sang. HÉTÉROGÈNE. — Corps composé de différentes parties.

Homogène. — Corps composé de differentes parties Homogène. — Corps composé de parties semblables.

Horatrous. — Remède qui aide à la digestion et qui excite l'appétit.

HYDRAGOGUE.— Remede qui purge les eaux chez les hydropiques. HYPERCATHARTIQUE. — Purgation excessive.

HYPNOTIQUE. — Remède contre le sommeil et l'assoupissement; tels sont ceux préparés par les opiats. Hystérique. — Remède contre les maladies de matrice ou les vapeurs occasionnées par la passion hystérique.

Incisir. — Remède qui divise et atténue les humeurs grossières. Incrassante. — Substance qui épaissit le sang et les humeurs.

Indigene. - Plantes et substances de nos climats.

Infusion. — Expression d'un suc₁ d'une odeur ou d'une saveur qu'on obtient en versant de l'eau sur la substance ou une liqueur dans laquelle on la laisse quelque temps.

LAVEMENT, (VOVEZ CLYSTÈRE).

Lait virginal. - Teinture cosmétique.

LAXATIF. — Remède légèrement purgatif qui lâche le ventre ; ex.: 1a casse.

LÉNITIF. — Remède adoucissant qui calme les douleurs et tempère l'accrimonie des humeurs.

Liquéfier. — Rendre fluide par la chaleur un corps consistant. Lithotriptique. — Remède pour dissoudre la pierre et le gravier.

Lur. — Substance mixtionnée, tenace et ductile, qui devient solide en se desséchant et qui, appliquée sur les jointures des vaisseaux, empêche l'air d'y entrer et d'en sortir.

Macération. (Voyez digestion).

Malactique — Remède émollient et résolutif.

MATRAS. — Bouteille à long cou, ronde comme une boule et dont on se sert dans les digestions.

Matricaux. — Remèdes contre les maladies de matrice.

MIXTE, corps composé de plusieurs substances de différentes natures et qui participe de la nature de chacune d'elles.

MÉLANAGOGUE. — Remède contre la mélancolie et les humeurs noires. MÉSENTÉRIQUE. — Remède énergique contre les humeurs, faisant

Mésentérique. — Remède énergique contre les humeurs, taisant évacuer par haut et bas. Monder. — Nettoyer ou séparer quelque matière d'un corps

mixte; enlever la peau des fruits.

Mondificatif. - Remède qui nettoie complètement.

Mour. - Suc des raisins avant la fermentation.

MUCILAGE. — Liqueur épaisse, visqueuse et gluante, tirée de différentes substances.

Narcotique. - Remède assoupissant.

Nasalif. — Remède sternutatoire.

NÉPHRÉTIQUE. - Remède contre les maladies des reins.

NERVINE. - Remède contre les maladies des nerfs.

ONCTUBUSE. - Substance grasse et huileuse.

OPHTALMIQUE. — Remede contre les maladies des yeux, tels que collyres. On les dit aussi anti-ophtalmiques.

ODONTALGIQUE. - Remède contre les maladies des dents.

ORIFICE. - Ouverture qui sert d'entrée et de sortie.

Palliatie. - Remède atténuant le mal sans le détruire.

Panacée. — Remède qu'on a cru propre à tous les maux.

PARENCHYME. — Squelette fibreux qui sert de cloison au suc des fruits. La chair d'une pomme est composée de parenchyme et de suc.

PATE. — Substance mise en masse et pétrie.
PECTORAL. — Remède contre les maladies de poitrine; ex.: le

capillaire.

Рье́мовстіque. — Remède contre la gale.

PULPE. - Partie charnue des fruits.

PYCNOTIQUE. - Remède froid et condensant.

Panchymagogue. — Remède pouvant chasser toutes les humeurs. Parégorique. — Remède calmant.

PHACÉDÉNIQUE. — Remède qui déterge et détruit les chairs baveuses.

Phleghagogue. — Remède qui détruit les phlegmes et les humeurs pituiteuses.

Pleurérique. — Remède qui préserve du mal.

PTARMIQUE. — Remède sternutatoire.

Pyrotique. — Remède caustique et brûlant.

RÉPERCUSSIF. — Remède qui repousse les humeurs dans l'intérieur du corps.

Résomptif. - Remède restaurant, nourrissant et fortifiant.

RARÉFIER.—Opération qui augmente le volume d'un corps sans en augmenter le poids.

RÉCIPIENT. — Vaisseau destiné à recevoir une liqueur qui se distille.

RECTIFIER. — Distiller de nouveau une liqueur ou une substance pour la rendre plus pure.

Sarcotique. — Remède propre à régénérer les chairs.

SÉDIMENYS. — Éléments grossiers d'une liqueur qui se précipite au fond des vases par son repos.

SEPTIQUE. - (Voyez ANTI-SEPTIQUE).

Sphlénétique. — Remède contre la rate et les obstructions.

STUPÉRIANT. — Remède qui assoupit et cause la stupeur. STYPTIQUES. — Remède qui resserre puissamment, tels que les astringents.

Sophistiquer. — Frelater, falsifier une liqueur ou une drogue en y mêlant des choses étrangères.

Somnifère. — Remède qui provoque au sommeil.

PRATULE. — Instrument large et aplati d'un côté, mince et arrondi de l'autre, qui sert à remuer les compositions.

STERNUTATOIRE. - Remède provoquant l'éternuement.

STIBIÉ. — Remède qui prend son origine de l'antimoine.

STICTIQUE. — Remède astringent qui s'applique extérieurement.

STONACHIQUE. — Remède qui donne du ton à l'estomac. STONATIQUE. — Remède détersif, légèrement dessiccatif.

Stonatique. — Remède détersif, légèrement dessiccatif. Stupéfactif. — Remède qui engourdit la partie malade.

STUPERACTIF. — Remede qui engourdit la partie maiade. Suc ou liqueur, partie substantielle d'un corps mixte. On l'ob-

tient par l'expression. Suborifique ou suborifère. — Remède qui provoque la sueur. Toxique. — Remède qui donne du ton et de la vigueur aux fibres

affaiblies. Topique. — Remède emplastique qui s'applique sur la peau.

Toxique. — Substance vénéneuse dont on se sert pour empoisonner les flèches. Torréfier. — Dessècher fortement une substance à l'aide du

feu, jusqu'à ce qu'elle devienne friable et puisse être mise en poudre.

TRITURER. — Réduire en poudre des matières dans un mortier avec un pilon.

Vapeur. — Partie subtile d'un corps humide, formant une espèce de fumée.

Vernifuge. - Remède contre les vers.

VULNÉRAIRE. - Remède contre les plaies.

XÉROPHTALMIQUE. — Remède contre l'inflammation sèche des yeux.

TABLE

DES NOMS LATINS

RENVOYÉS, DANS LE DICTIONNAIRE, AUX NOMS FRANÇAIS.

A

Abelmoschus. - Abelmosc. Abies foliis solitariis. - Sapin vrai Abies rubra. - Pesse. Abrotanum. - Aurone. Abrotanum fæmina. - Aurone femelle. Abrotanum linifolium. - Estra-Absinthium Alpinum. - Génépi. Absinthium latifolium. - Absinthe. Absinthium ponticum tenuifolium .- Absinthe pontique mineure. Acacia vera. - Acacia d'Egypte. Acario, -Ciron. Acer major .- Erable. Acer montanum candidum. -Erable. Acetas plumbi.—Sel de Saturne. Acetosa.—Oseille ordinaire. Acetum. - Vinaigre. Achates .- Agate. Achillea. - Herbe aux charpentiers.

Abelicea, Vouez Faux Santal de

Candie.

Achillea ageratum. - Herbe de Mésné. Achillea mille folium. - Mille fenille Achillea ptarmica.-Herbe à éter-Aconitum cœruleum.-Napel. Aconitum lycoctonum.-Aconit. Aconitum magnum purpureo flore.-Napel. Aconitum pardalianches.-Thora maieure. Aconitum racemosum. - Herbe de St-Christophe. Aconitum salutiferum. - Aconit salutifère. Aconitum salutiferum. - Raisin de renard. Acorus palustris. - Acorus faux. Acorus verus .-- Acorus vrai. Actæa racemo ovato.-Herbe de St-Christophe. Acvnus .- Pied de lit. Adamas .- Diamant. Adiantum.-Adiante. Adjantum.-Capillaire. A diantum aureum minus.-Perce mousse.

254 TABLE Adiantum candidum. — Rue des murailles

murailles.

Adoxa moschatellina. — Herbe musquée.

Adularia pini.—Ce mot francisé. Aes.—Airain.

Aesculus floribus heptandris. —

Maron d'Inde.

Aes-ciprium. — Cuivrc.

Aes-ustum.—Cuivre brûlé. Æthusa meum.—Meum athaman-

tique. Agallochum.—Bois d'aloës.

Agaricus albus.—Agaric blanc. Agaricus quercus. — Agaric de

chêne.

Ageratum serratum.—Herbe de
Mésué.

Agiahalid. — Feuilles d'Agia-

Agrifolium.—Houx.

Agrimonia eupatoria. — Aigremoine.

Agrostemma sativa.—Passe-fleur Airu.—Campane jaune.

Alabastrites. — Albâtre. Alabastrum. — Albâtre.

Alaternus philirea. — Alaterne. Album canis. — Album græcum.

Album cerusæ.—Blanc de Céruse Albumen ovorum—Blanc d'œuf.

Alburnus.—Albe.
Alcæa malya.—Rose tremière.

Alce, Alces.—Elan. Alcea vulgaris.—Alcée. Alga.—Algue.

Alcedo. — Drapier. Alcedo. — Pêcheur, Martin.

Alchimilla vulgaris. — Pied de lion.

Alisma.—Arnique. Alliaria.—Alliaire. ue des Allium.—Échalote d'Espagne.
Allium anguinum. — Ail serpen-

tain.
Allium porrum.—Porreau.

Allium sativum.—Ail.
Alnus.—Aune.

Alnus nigra.—Aune noir.
Aloë succotrina.—Aloës.
Aloëxylum verum.— Bois d'Ai-

Aloëxylum verum. — Bois d'Aigle et bois d'Aloës. Alsine baccifera. — Cucubalus

Alsine baccifera. — Cucubalus bacciferus. Alsine media.—Morgeline.

Althea offinalis.—Guimauve. Alumen, crudum, rupeum. —

Alun de glace. Alumen plumeum. — Alun de

plume. Alumen scissile.—Alun de plume

Alumina.—Alumine. Amaracus vulgatior.—Marjolaine

Amaranthus maximus. — Amarante.

Ambarum cineritium. — Ambre

gris. Amiantus membranaceus. —

Chair fossile.

Ammi parvum.—Amme de Can-

Amomum.—Cardamome.

Amomum racemosum.— Amome

en grappe.

Amomum-Zingiber. — Gingembre.

Ampelitis. — Pierre ampélite.

Amphisephalus. — Double marcheur.

Amphishena. — Double marcheur.

cheur.

Amurca.—Feces d'huile

Amygdala Dulcis, Amara.

Amandes.

Amygdalus. — Amandier. Amygdalus perfica. — Pêcher. Amylum. — Amidon.

Amylum. — Amidon. Amyris toxifera. — Toxicoden-

dron.

Anacampseros. — Orpin.

Anacardium. — Anacarde.

Anagallis phæniceo flore. — Mou-

ron. Anastatica hierochuntika.—Rose

Anastatica hierochuntika.—Rose de Jérico.

Anchusa officinalis. — Buglose. Anchusa tinctoria. — Orcanette. Androsœmum maximum frutescens. — Toutesaine.

Anemone pratensis. — Coquelourde.

Anemone silvestris alba. — Ané-

mone.

Anethum fæniculum. — Fenouil.

Anethum graveolens. — Anet.

Anethum graveolens. — Anet. Angelica. — Angélique. Angelica montana perennis. —

Livêche. Anguria citrullus. — Citrouille

Anonis spinosa. — Arrète-bœuf. Anser. — Oie.

Anthora. — Aconit salutifère. Anthemis. — Camomille. Anthemis cotula. — Camomille

fétide. Anthemis nobilis. — Camomille

Anthemis nobilis. — Camomille romaine.

Anthemis pyrethrum. — Pyrèthre

Anthos. — Fleur de romarin. Antithora. — Aconit salutifère. Antirrhinum elatine. — Velvote. Antirrhinum vulgare. — Mufle de

veau.
Antophylli. — Antolfe de gérofle.

Antophylli. — Antolfe de gérofle Aper. — Sanglier. Apiastrum. — Mélisse.

Apium anisum dictum. — Anis
vert.

Apium dulce. — Ache doux. Apium macedonicum. — Perfil de

Macédoine.

Apium palustre officinarum. —

Ache des marais

Ache des marais.

Apium palustre foliis ohlongis.—

Berle.

Apium perroselinum. — Persil.

Aparine aspera. — Grateron.

Apocynum scandens. — Apocin.

Aqua. — Eau.

Aquifolium. — Houx.

Aquifolium. — Houx.
Aquilegia vulgaris. — Ancolie.
Arachis hypogora. — Arachide.
Arachus. — Vesse sauvage.

Arantia amara. — Bigarade. Arantium. — Orange. Arbor draco-sanguifera. — Sang-

dragon.

Arbor fraxini folio, flore cœruleo.

— Sycomore faux. Arbor judæ. — Gaînier. Arbor malabariensium.—Bois de

pavate.

Arhor melonifera. — Papayer.

Arbor platani folio, fructu peponis. — Papayer.

Arbor virginiana benzoinum fundens. — Benjoin.

Arbor zagoe amboinensis. — Sagou. Arbutus. — Arbousier.

Arbutus uva ursis. — Raisin d'ours. Archangelica. — Angélique. Archangelica flore albo. — Ortie

blanche. Arctium. — Bardanc

Ardea. — Héron.

256 Ardoisa. — Ardoise.

Areca. — Arec.

Arena. — Sable. Argéntina. — Argentine.

Argentum. — Argent.
Argentum vivum. — Mercure.

Aristis carens. — Blé. Aristolochia. — Aristoloche.

Aristolochia pistolochia. — Serpentaire de Virginie. Aristolochia serpentaria. — Scr-

Aristolochia serpentaria. pentaire de Virginie. Armadillo. — Tatou.

Armadillo. — Tatou. Armeniaca. — Abricot. Arnica montana. — Arnique.

Arthanita. — Pain de pourceau. Arthemisia abrotanum.—Aurone Artemisia Chinensis. — Coton de

la Chine.

Arthemisia dracunculus. — Estragon. Arthemisia rupestris. — Génépi. Arthemisia santonica. — Semen-

contra.
Arthemisia vulgaris.— Armoise.

Arum. — Pied de veau.

Arum acaule. — Chou caraïbe.

Arum maculatum. Arum non ma-

Arum maculatum. Arum non maculatum. — Pied de veau. Arum maximum ægyptium. —

Chou caraïbe. Arundo arbor. — Bambou. Arundo indica florida. — Balisier.

Arundo indica maxima.— Cannebamboche. Arundo saccharifera. — Canne à

sucre.
Asarum europæum. — Asaret.

Asarum europæum. — Asaret. Asclepias flore albo. — Dompte-

venin. Ascalonia. — Échalotte.

Ascalonia. — Echalott Aselli. — Cloportes. Asellus. — Merlan. Asparagus officinalis.—Asperge.

Asparagus oincinais.—Asperge, Asperula odorata.— Aspergule. Asplenium.—Cetérach. Asplenium ruta muraria.—Rue

des murailles. Aster omnium maximum. — Au-

Aster omnium maximum. — Au née. Asteria. — Pierre étoilée.

Astragalus-onobrychis. — Sainfoin ordinaire. Astragalus tragacantha. — Barbe

de renard. Astragalus tragacantha.—Épine

de bouc. Astragalus tragacantha. — Tra-

gacant, arbrisseau.

Astragalus tragacantha. — Gomme adragante.

Athamantha oreoselinum.—Persil de montagne.

Atramentum scriptorium. — Encre. Atropa belladona. — Belladone.

Atropa mandragora. — Mendragore. Attriplex hortensis alba.—Arru-

che.
Attriplex maritima fruticosa. —
Pourpier de mer.

Attriplex olida. — Vulvaire. Avellana indica versicolor.—Arec Avis medica. — Paon.

Avis medica. — Paon.

Avis junonis. — Paon.

Auriantium. — Orange.

Aurichalcum. — Clinquant.

Aurichalcum pictorum. — Bronze

des peintres.

Auricula judæ. — Agaric de su-

reau.

Auricula leporis. — Oreille de lièvre.

Auricula ursi. — Oreille d'ours. Aurum. — Or. Aurum paradoxum. Aurum sive problematicum. — Tellure. Aurum problematicum.—Or graphique. Azarolus. — Azerolier. Azedarach.—Sycomore faux

В

Baccæ ebuli. — Baies d'yèble. Baccæ lauri. — Baies de laurier. Baccæ juniperi. — Baies de genièvre. Baccbaris foliis lato-lanceolatis.

Baccharis foliis lato-lanceola — Conise. Balæna. — Baleine.

Balaustia. — Balaustes.

Balsamina amygdaloïdes. — Balsamine des jardins.

Balsamina lutea. — Balsamine jaune.

Balsamina rotundi folia.—Pomme de merveille.

Balsamum Canadense. — Baume de Canada. Balsamum copahu. — Baume de

copahu. Balsamum gileadense. — Baume

de Judée.

Balsamum judaïcum — Baume

de Judée.

Balsamum de Mecca. — Baume de Judée.

de Judée. Balsamum Peruvianum.—Baume

du Pérou, sec. Balsamum Thomaum. — Baume

de S. Thomé. Balsamum Tolutanum.— Baume

de Tolu.

Barba capræ floribus compactis.

- Reine des prés.

Barba caprina.—Reine des prés.

Barba hirci.— Barbe de bouc.

Barbarea.—Herbe aux charpentiers.
Barbuli birci flore purpureo. —

Cersifi.
Bardana. — Bardane.

Barrus. — Éléphant. Basilicum. — Basilic.

Batatas. — Batates. Bauhinia purparea. — Chouan.

Bdellium. — Bdellium.

Bechion. — Tussilage.

Beguquella. — Beconguille. Behen. — Behen blanc.

Belladona. — Belladone. Bellis cœrulea. — Globulaire.

Bellis minor silvestris. — Paquerette. Bellis silvestris. — Marguerite.

Bellis silvestris. — Marguer Belzoe-laurus. — Benjoin. Benzoinum. — Benjoin.

Berula. — Berle.

Beta radice rubrâ et albâ.— Betterave.

Betela. — Feuilles de bétel.

Betonica aquatica. — Scroph

Betonica aquatica. — Scrophulaire majeure. Betonica officinalis. — Bétoine.

Berula alba. — Bouleau. Bifolium silvestre vulgare.—Dou-

ble feuille. Bigarella. — Bigarreaux.

Bislingua. — Laurier alexandrin, Bismalva. — Guimauve. Bismuthum. — Bismuth.

Bismuthum. — Bismuth.

Bistorta. — Bistorte.

47.

Bitumina. - Bitumes. Bixa orellana. - Bocou.

Blattaria Intea .- Herbe aux mi-

tes.

Bolctus igniarius. - Agaric de chène. Boletus laricinus .- Agaric blanc.

Boleius sambuci. - Agaric de sureau.

Bolus Armena orientalis. - Bol d'Arménie.

Bonduc vulgare majus. - OEil de chat. Bonus Henricus. - Bon Henri.

Boras sodæ alcalescens .- Borate de soude.

Borrago. - Bourrache.

Bos. - Bouf. Botrys ambrosioides vulgaris. -

Botrys du pays.

Botrys mexicana. - Botrys. Brassica. - Choux.

Brassica alba, seu viridis .- Chou blond.

Brassica alba, crispa. - Chou frisé blanc. Brassica arvensis.—Chou colza.

Brassica capitata alba. - Chou pommé blanc.

Brassica capitata rubra. - Chou cabu rouge.

Brassica cauliflora. - Chou-fleur. Brassica eruca. - Roquette. Brassica florida hotrytis .- Chou-

fleur. Brassicaleporina.-Laitrondoux. Brassica marina.—Chou marin.

Brassica napus sativa. - Navet. Brassica olera cea .- Chou pommé

blanc.

Brassica rapa. - Rave.

Brassica sabauda rugicosa.

Chou frisé blanc. Brassica silvestris. - Chou colsa. Brassica vulgaris. - Chou blond.

Bromella ananas. - Ananas. Brucea ferruginea .- Angustura. Brunella major. - Brunelle.

Bruscus. - Houx-frélon Bryonia alba .- Bryone. Bryonia americana. - Mechoa-

Bryonia lævis. - Sceau Notre-

Dame. Bryonia nigra silvestris .- Sceau

Notre-Dame. Bubon Macedonicum.-Persil de

Macédoine. Bufo. - Crapaud.

Buglossum radice rubrå. - Orcanette.

Buglossum silvestre.—Herbeaux vipères. Buglossum vulgare. - Buglose.

Bugala. - Bugle.

Bulbocastanum. — Terre noix. Bulbocodium crocifolium.—Campane jaune.

Bunias. - Navet.

Bunjassilvestris.—Navetsauvage Bunium bulbo globoso. - Terre noix.

Buphtalmum tanaceti minoris foliis. - OEil de bœuf. Buphtalmum vulgare. — Œil de

honf Buplevrum angustifolium.

Oreille de lièvre. Buplevrum perfoliatum.—Perce-

fenille. Bursa pastoris. - Bourse à berger.

Butomon. - Ruban d'eau.

Butomus umbellatus. — Jone fleuri. Butyrum. — Beurre. Buxus sempervirens arborescens. — Bois de houis. Byssus gelatinosa fugax. Byssus junipero inascens.— Byssus. Byssus gelatinosa fugax terrestris.— Nostoc.

C

Cacrus coccineliferus. — Figuier d'Inde.
Cactus humilis. — Chardon des Indes occidentales.
Cæruleum porrifolio. — Cersifi.
Cæsalpinia caule aculeato. — Bois de sapan.
Cæsalpinia caule folligane ingra-

Casalpinia caule aculeato.—Bois de sapan. Casalpinia caule foliisque inermībus.— Bois de Brésil. Cajo-arbor.— Cajeput. Calambae (lignum).—Bois d'aigle Calaminiaris lapis.— Calamine. Calaminta humilior.— Lierre terrestre.

Calamintha prima. — Pied de lit.
Calamus aromaticus. — Acorus
vrai.
Calcatrepolla. — Centaurée étoi-

lée. Calceolus marianus. — Soulier Notre-Dame.

Calcifraga. — Passepierre.
Calcitrapa. — Centaurée étoilée.
Calendula officinalis. — Souci des jardins.
Caltha palustris. — Souci d'eau.

Caltha vulgaris. — Souci des jardins.

Calv. — Chaux

Camelopardalis. — Giraffe.
Camelus. — Dromadaire.
Camotes hispanorum. — Batates.
Campanula rapunculus. — Raiponce.

Campanula vulgatior. — Campanule.

Camphora. — Camphre.
Camphorata. — Camphrée.
Cancellus. — Hermite.
Cancellus. — Soldat.
Cancer. — Écrevisse.

Cancer. — Ecrevisse.
Cancrimarini.—Écrevissede mer
Candela regia. — Bouillon blanc.
Canificium. — Bâtons de casse
confits.

Canis fluviatilis. — Loutre. Cannabis sativa. — Cbanvre. Cannacorus latifolius vulgaris. — Balisier.

Cannamel. — Canne à sucre. Cantharides. — Cantharides: Cantharus. — Scarabée stercoraire. Cano. — Chapon.

Capparis spinosa.—Caprier.
Capillus veneris.— Capillaire.
Capricalla.— Oye nonette.
Capri folium.— Chèvre feuille.

Capsicum annuum. — Poivre d'Inde. Caragana sibirica. — Gomme de

Caragne.
Carbonas barytæ. — Carbonate

de baryte. Carbonas calcis. — Carbonate

calcaire.

Carbonas ferri. — Mine de fer spathique. Carbonas plumbi nativum.—Carbonate de plomb natif.

Carbunculus. — Carboucle. Carcharias. - Requin.

Cardamindum minus.-Capucine Cardamine pratensis. - Cardamine

Cardamomum maius. - Cardamome.

Cardiaca. - Agripaume. Cardons benedictus. - Chardon hénit

Carduus fullonum. - Chardon à bonnetier.

Cardons marianus. Cardons mariæ. - Chardon argentin. Carduus sphærocephalus .- Échi-

nope. Carduns stellatus. — Chardon

étoilé. Carduus stellutus luteus.-Char-

don doré. Carduus tomentosus. - Chardon commun.

Carduus vinearum repens. -Chardon aux ânes Carlina acaulis. - Carline.

Carota. - Carotte. Carpentorum herba.-Herbe aux

charpentiers. Carpo balsamum. -- Fruit du bau-

mier. Carthamus officinarum. - Car-

tame. Carvi officinarum. - Carvi. Carum pratense .- Carvi. Cariophyllata. - Benoite.

Cariophyllatum majus. - Basilic. Cari phyllus aromaticus. - Gé-

rofle.

Carjophyllus flore tenuissimo, Caryophillus flore dissecto.

OEillet frangé. Cariophyllus flos aphyllocaulon.

- Statice. Cariophyllus holosteus.-Oreille de souris.

Cariophyllus hortensis.-OEillet. Cariophyllus montanus.-Statice

Cassavi .- Manioc. Cascarilla. - Cascarille.

Cascarilla de loxa. — Quinquina du Péron. Cassia fistula alexandrina. - Casse

en bâton. Cassia senna - Séné.

Cassida. - Toque. Cassida palustris. --- Centaurée

blene. Cassine vera. - Apalachine.

Castanea. - Châtaigne. Castanea equina.—Maron d'Inde.

Castoreum. - Castoreum. Catapucia major. Catapucia minor.

-Catapuce. Cataria. - Cataire.

Catechn - Cachon. Cauda equina. - Prêle. Cauda muris. - Queue de souris.

Cauda porcina.-Fenouil de porc. Caulis .- Chou. Caulis capitulatus. - Chou pom-

mé blanc. Cedria. - Gomme de cèdre. Çedrus baccifera.—Bois d'oxicè-

dre. Cedrus conifera.-Bois de cèdre. Celopa. - Jalap.

Celeri italorum. - Ache doux. Celtis foliis ovato-lanceolatis. -Micocoulier.

Centaurea behen.-Behen blanc. Centaurea calcitrapa. - Centaurée étoilée.

Centaurea rhapontica.-Rapontic vulgaire. Centaurea stellata, - Centaurée

étoilée. Centauroïdes. - Gratiole.

Centimorbia. Herbeà cent maux Centinodia. - Centinode. Centrem nodia sanguinaria. -

Centinode. Centum capita - Chardon à cent

tètes. Cepa scillæ. - Oignon de scille. Cepa vulgaris. - Oignon.

Cera alba .- Cire blanche Cera citrina vel flava .- Cire.

Cerasa. — Cerises. Cerasa sativa majora. - Bigar-

reaux. Cerasus folio laurino. - Laurier-

cerise.

Cerasus sativa. - Cerises. Ceratonia. - Caroubier.

Ceraunias. - Pierre de foudre. Cercis theophrasti. - Tremhle. Cerinthe foliis amplexicaulibus.

- Melinet.

Cervicaria. - Campanule. Cervisia. - Bière.

Cerumen .- Cire de l'oreille. Cerusa. - Blanc de cèruse

Cervus. - Cerf.

Cervus .- Corne de cerf (animal). Ceterach officinarum. - Cétérach

Cetus. Cetum. - Baleine. Cevadilla. - Cevadille.

Chærefelium. - Cerfeuil. Chærophyllum silvestre.-Cigüe

aquatique. Chamæhatus. - Ronce sans épi-

nes. Chamæciparissus. - Aurone fe-

melle.

Chamæcissus.- Lierre terrestre. Chamæcistus. - Élianthême.

Chamædris. — Germandrée.

Chamædris maritima incana. -Marum de Cortusus Chamædris palustris.-Scordium

Chamægenistra sagittalis .- Spargelle.

Chamæleon. - Caméléon.

Chamæleon exiguus. - Carline. Chamæmelum fœtidum. - Camomille fétide.

Chamæmelum nohile. - Camomille romaine.

Chamæmelum vulgare, - Camomille

Chamæmorus,-Ronce sans épines.

Chamænerion.-Herhe de S. Antoine.

Chamæpitys lutea. - Ivette.

Chamœsyce .- Petit titimale. Chameacte - Hièble.

Charantia.-Pomme de merveille. Charta. - Papier à écrire.

Chelapa. - Jalap. Chelidonia minor. - Chelidoine

petite. Chelidonium corgiculatum .- Pa-

vot cornu. Chelidonium majus .- Chelidoine

grande. Chenopodium .- Anserine fétide.

Chenopodium ambrosioides. Chenopodium Mexicanum. - Botrys du Mexique.

Chenopodium fætidum. - Vulvaire.

Chenopodium foliis ohlongis sinuatis. - Botrys de pays. Chenopodium folio triangulo. --

Ron Henri.

chon. Chinchina. — Quinquina du Pérou.

China radix. — Esquine. Chouanna mandaru. — Chouan.

Chrysantbemum.—Marguerite. Chrysantbemum peruvianum.—

Soleil. Chrysanthemum verum. — OEil

de hœuf. Christopboriana vulgaris.

Herbe de S.-Chrislophe. Chrisoplenium follis amplioribus.

Chrisoplenium auriculatis. — Saxifrage doré.

Cicer sativum rubrum. — Pois chiche.

Cicercula. — Gesse.

Cichorium latifolium. — Endive. Cichorium silvestre. Voyez ce mot. Cicuta vulgaris major. — Cigüe

vulgaire.

Cicuta minor.—Cigüe aquatique.

Cicuta virosa.—Cigüe aquatique. Cicuta virosa.—Cigüe aquatique. Cicutaria palustris tenui folia.—

Phellandrie. Cimolia. — Cimolée.

Cinara. — Artichaut.

donnette.

Cinchona. — Quinquina. Cinchona cordi folia. — Quinqui-

na iaune.

Cincbona floribunda. — Quinquina piton.

Cinchona lancifolia.—Quinquina orangé.

Cinchona oblongifolia. — Quinquina rouge.

quina rouge. Cinchona officinalis.—Quinquina du Pérou.

Cinchona ovali folia.—Quinquina blanc. Cingularia polonis. — Lycopo-

 Cingularia polonis. — Lycopodium.
 Cinis clavellatus. — Cendre gra-

velée. Cinamomum acutum.—Cannelle.

Cinoglossum officinale. — Cinoglosse. Circæa. — Amarante.

Circæa lutetiana. — Circée. Circæa lutetiana. — Herhe de S.-

Étienne. Circas circinalis.— Sagou.

Circium arvense. — Chardon aux ânes.

Cistus ladaniferus. — Ciste. Citrus aurantium. — Orange. Citrus medica. — Citron.

Clematitis recta silvestris.—Clématite. Clematitis trifolia.— Grenadille.

Clinopodium origano simile. — Pied de li'.

Gnicus sativus. — Cartame. Cnicus silvestris.—Chardon bénit Cobaltum.— Cobalt.

Cocci orientales. — Coque du Levant.

Coccigria. — Fustet. Coccimellà. Cochinilla. — Coche-

nille.
Cocconilea. — Bois de fustet.
Coccosthraustes. — Gros bec.

Cocculus indicus. — Coque du Levant

Coccum Maldivense.—Cocos des Maldives.

Coccus. Cacti. Coccineliferi. Cochenille.

Coccygria. — Bois de fustet, Cocchiea. — Colimacon. Cochlearia officinalis. - Cochlearia.

Coffea arabica, Coffea occidenta-

lis. - Café. Coix seminibus ovatis. - Larmen de Joh.

Colchicum commune. - Colchi-

que. Colocasia. - Chou caraïbe. Colocynthis. - Colocynthidés.-

Coloquinte. Colophonia. - Colophanc.

Colubri -- Colibri

Colubrina. - Bistorte. Colubrina Virginiana. - Colu-

vrine de Virginie. Columba. - Pigeon.

Columbaris - Verveine. Colutea vesicaria. - Baguenau-

dier. Common Buchbean. - Trèfle des

marais. Conferva helmintocborton .- Co-

raline de Corse. Conger. - Congre.

Conium maculatum .- Cigüe vul-

gaire. Conocarpus erecta. - Manglier. Consolida major. - Consoude

grande. Consolida media. - Bugle. Contrayerva Virginiana. - Ser-

pentaire de Virginie. Convallaria polygonatum.

Sceau de Salomon. Convolvulus foliis reniformibus.

Chou marin. Convolvulus jalappa. - Bellc de

nuit et jalap. Convolvulus indicus. - Batates.

Convolvulus major. - Liseron grand.

Cochlearia armoracia. - Raifort. Convolvulus mechoacanna. - Méchoscan

> Convolvulus scammonia. - Scammonée d'Alep.

> Convolvulus turpethum. - Turbitb végétal.

Convsa major. - Conise.

Conaifera officinalis. - Bois de copahier.

Cor indum ampliore folio .- Pois de merveille.

Corallina Corsicana rubra. — Coraline de Corse et helmintocor-

ton. Corallina melithocorthon. - Hel-

mintocorton. Cordia sebestena. - Sebeste.

Coriandrum sativum.—Coriandre Cornu ccrvi.-Corne de cerf (ani-

Cornu cervinum .- Corne de cerf (plante).

Cornus sativa. - Corne ou cornouille. Corona imperialis. - Couronne

impériale. Corona et caput monachi.-Dent

de lion. Corona regia. - Soleil.

Corona solis - Soleil.

Corona solis tuberosa radice. -Topinambour.

Coronilla zeylanica. - Chapiteau de fleurs. Coranopus hortensis. - Corne de

cerf (plante). Coronopus silvestris .- Oueue de

courie

Cortex caryophyllatus. - Bois de crabe. Cortex cascarillæ. - Cascarille.

Cortex chinæ. - Quinquina du Péron.

Cortex cinnamomi indici.— Cassia lignea.

Cortex peruvianus. — Quinquina du Pérou.

Cortusa mathioli. — Cortuse. Corundum. — Corindon.

Coryllus avellana. — Aveline. Coryllus avellana. — Coudrier.

Cost. — Pierre à aiguiser.
Costus amarus. — Costus amer.
Costus Arabicus. — Costus d'A-

rabie.
Costus corticosus. — Cannelle

Costus dulcis.—Costus doux.

Costus bortorum. — Cog des jar-

dins.
Costus iridem redolens.—Costus

d'Arabie: Cotinus coriaria.—Bois de fustet. Cotula lutea sive tersia.—OEil de

bœuf.
Cotylédon. — Nombril de Vénus.

Courbaril bifolia. — Courbaril. Crabro. — Frélon. Cracca minor. — Vesse sauvage.

Cranium humanum. — Cràne bumain.

Crambe. — Chou colsa.

Cremor tartari.—Tartrite acidulé de potasse. Crepitus lupi.—Vesse de loup.

Crescentia cajete. — Choyne.

Creta Brigantina. — Craie de
Briancon.

Crithmumfoliolislanceolatis. Crithum carnosis.—Passe-pierre

Crocus metallorum.—Crocus metallorum.

Crocus verus sativus.— Safran. Crotalaria asiatica.— Crotalaire. Croton tiglium.—Bois des Moluq

Croton tiglium.— Grains de tilly.
Croton tinctorium.— Tournesol.
Cruciata hirsuta.—Cruciata herniaria. Cruciata flore luteo.—
Cruisette.

Crystallus.—Diamant de Canada. Cubebæ. — Cubèbes. Cucubalus bacciferus.—Cucuba.

lus bacciferus. Cucumer. — Concombre. Cucumis sativus. — Concombre

cultivé. Cucumis silvestris asininus. — Concombre sauvage.

Cucurbita citrullus. — Citrouille. Cucurbita longa. — Courge. Cucurbita major. — Citrouille majeure.

Cucurbita melopepo. —Potiron.
Curculio anti odontalgicus. — Ce
mot aux noms français.
Culex. — Cousin.

Cunex. — Cousin.

Cuminum. — Cumin officinal.

Cuminum nigrum germanicum.

— Nielle.

Cuniculus. — Lapin.

Cuprum. — Cuivre.
Curcuma. — Terre mérite.
Cuscuta epitby mum. — Epitbyme
Cuscuta Europæa. — Cuscute
Cyanus segetum. — Bluet.
Cyclamen. — Pain de pourceau.

Cydonia. — Cognassier.
Cyminum. — Cumin officinal.
Cynchranus. — Ortolan.
Cynocephalos. — Mulle de veauCynocoprus. — Album græcum.
Cynocrambe. — Chou de chien.
Cynoglossum montanum major.

— Melinet. Cynoglossum officinale.— Cyno-

glosse.

aux nombrils. Cynoshatos, — Cinorrhodon. Cynosorchis latifolia. - Satyrion.

Cyparisias. - Esule. Cyperoides. - Lèche. Cyperus miliaceus. - Souchet

d'Amérique. Cyperus miloticus. - Papier.

Cynoglossum repens. - Herbe Cyperus odoratus .- Souchet odorant. Cyperus rotundus esculentus. -Souchet sultan.

Cypripedium calceolus.-Soulier Notre-Dame. Cytinus hypocistis. - Suc d'hyporietie Cytiso genista. - Genêt à balais.

Cytisus trifoliatus. - Cytise.

n

DACTYLL .- Datte. Dactyli. - Palmier dattier. Dama. — Daim.

Danta. - Dante. Dapbne lagetto. - Bois de den-

telle. Daphne gnidium. - Thymélée. Dapbne mezereum .- Bois gentil.

Datura. - Pomme épineuse. Daucus carota. - Carotte.

Daucus creticus. - Daucus de Crète.

Daucus selinoides major.-Persil de montagne. Daucus vulgaris. Daucus agrestis.

- Carotte sauvage... Delphinium consolida. - Pied

d'alouette. Delphinium platani folio. - Sta-

phisaigre. Delphinus .- Dauphin. Deltoides. - Moucle.

Dens .- Dent. Dens leonis. - Dent de lion.

Dentalium. - Dentale. Dentaria pentaphyllos. - Den-

taire. Dentellaria. - Dentelaire.

TOME V

Diapansia. - Sanicle. Diacrydium. Diagredium. -Scammonée

Dictamnus albus. - Dictame hlane

Dictamnus creticus. - Dictame de Crète.

Digitalis orientalis. - Sézame. Digitalis purpurea. - Digitale grande.

Diosanthos. - OEillet frangé. Dipsacus.-Chardon à bonnetier. Dipsacus.-Verge à berger. Dolichos urens. - Pois à gratter.

Doronicum latifolium .- Doronic. Dorstenia acaulis.-Contra-verva Draco arbor sanguifera. - Sangdragon (résine).

Draco marinus. - Vive.

Dracontium polypbyllum .- Serpentaire. Dracunculus esculentus .- Estra-

gon. Dracunculus polypbyllus .- Ser-

pentaire. Dromas. - Dromadaire.

Dulcis radix. - Réglisse.

E

EBENUS. - Bois d'ébène. Ebulus .- Ecorce d'vèble. Echino melocactos. Echino melocactus. - Chardon des Indes occidentales.

Echinopus. Echinops. - Coton scrvant de mèche. Echinopus. - Echinope.

Echinus terrestris. — Hérisson. Echium vulgare. - Herbe aux vipères.

Elaphoboscum sativum.—Panais. Elaterium officinarum. - Concombre sauvage.

Elatine. — Velvote. Flatior - Alaterne. Electrum. - Succin.

Elemi. - Gomme élemi. Elephas. Elephantus .- Eléphant Eleutheriæ. - Cascarille.

Elichrysum. - Bouton d'or. Elichrysum montanum .- Pied de chat

Emeu. — Casouar. Empetrum. — Passe-picrre. Encaustum .- Faux lapis.

Endivia vulgaris. - Endive. Enula campana. — Aunée. Eperlanus - Eperlan. Epidendrum vanilla. - Vanille.

Epigæa. — Arbousier. Epithymum .- Epithyme. Equisetum arvense. Equisetum palustre. - Frêle.

Equus .- Cheval.

FABA bona. - Fève. Faba crassa. — Orpin. Eretria terra.—Terre érétrienne. Erica humilis, romarini foliis,---

Bruvère. Erinaceus. — Hérisson. Eriophorum cyperinum. - Sou-

chet d'Amérique. Eruca. - Chenille (insecte).

Eruca latifolia, alba, sativa. -Roquette.

Eruca monspeliaca. - Roquette sauvage.

Erucago. - Roquette sauvage. Ervum lens. - Ers.

Eryngium campestre.-Chardon à cent têtes. Ervngium maritimum. - Pani-

caut de mer. Erysimum barbarea.-Herbe aux

charpentiers. Erysimum cercale. - Sarrasin.

Erysimum officinale. - Erysimum. Evonymus. — Bonnet de prêtre. Evonymus vulgaris. - Fusain.

Eupatorium veterum. - Aigremoine. Euphorbia chamæsyce. - Petit

titimale. Euphorbia lathyris. - Catapuce. Euphorbia officinarum. Euphorbium officinarum.-Euphorbe. Euphorbia umbella. - Apios.

Euphrasia officinalis. - Euphraise. F

Faba Ignatii. - Fève de Saint Ignace.

Faba minor sive equina. - Féverolle. Faba purgatrix. - Graine de ricinoïde.

Faba suilla vel porcina. - Jusquiame. Fagopyrum vulgare erectum. --

Sarrasin.

Fagus. - Hêtre. Fagus eastanea sativa.—Marron.

Fagus eastanea silvestris. - Châtaigne.

Falco. - Faucon.

Farfarus antiquorum.—Peuplier. Fermentum. — Levain. Fewillea scandens,-Nhandiroba

Filago. Herbe à coton.

Fœniculum dulce. - Fenonil. Feniculum tortnosum,-Fenonil

tortu. Fænum græeum. - Fenugree. Ferrum. - Fer.

Ferula communis - Férule. Ferula galbanifera folio fœniculi, - Férule

Ferula assa fœtida. -- Assa fœtida.

Festuca graminea. — Fétu. Ficus earica. - Figue.

Ficus indica. - Bananier. Ficus indica foliis mali eotonei. - Figuier des Indes.

Ficus indica folio spinoso. - Figuier d'Inde.

Ficus pharaonis. - Sycomore. Ficus sycomorus .- Sycomore. Filago alpina. - Patte de lion. Filipendula monspessulana. -OEnanthe.

Filipendula vulgaris. - Filipendule

Filius ante patrem. - Tussilage. Filix florida. - Osmonde.

mâle Filix silvestris. Filix ramosa major. - Fougère femelle.

Flamma jovis. - Passe-fleur. Flores paralyseos. — Primeyère.

Flos amoris. - Amaranthe. Flos constantinopolitanus. - Croix de Jérusalem.

Flos ferri. - Flos ferri

Flos mellis. - Mélianthe. Flos passionis, italis. - Grenadille.

Flos solis gigantea. - Soleil. Flos trinitatis. - Pensée. Fœniculum alpinum perenne. -Meum athamantique.

Fæniculum aquaticum. - Phellandrie. Feenieulum dulee. - Fenouil.

Fænieulum maritimum minus -Passe-pierre. Fœnum burgundieum,-Luzerne Folium orientale. - Séné.

Fontalis. - Epi d'eau. Fontinalis anti-pyretica - Fontinale incombustible.

Forficula. - Perce-oreille. Formica. — Fourmi.

Fragaria vulgaris. Fragaria vesea. - Fraisier. Frambosia. - Framboisier.

Fraxinella. - Dictam blanc. Fraxinus excelsior. — Frêne. Fritillaria imperialis.—Couronne impériale. Fritillaria præeox. - Fritillaire. Frumentum indieum. - Blé de

Turquie. Frumentum loculare. - Blé loeu-

Frumentum sarraeenieum.—Sar-

rasin.

268 Frutex terribilis.—Alvoum montisceti.

Enens follienlaceus - Herbe flottanta Fucus marinus primus. - Algue.

Fulica. - Fouldue. Fulica. - Macreuse.

Fuligo. - Suie.

C

GALANGA officinalis. - Galanga officinal. Galaxias - Pierre de lait.

Galbanum gummi. - Galbanum, Gale. — Myrica cerifera. Galium aparine. - Grateron.

Galla. - Poule. Calla - Galle

Gallium latifolium. - Croisette. Gallium verum. - Caille-lait.

Gallus. - Cog. Gallus sylvestris. - Faisan. Gelapa, - Jalap,

Gemmæ. - Bourgeons. Genipa fructu ovato. - Ecorce de

ianipaba. Genista angulosa. - Genêt à ba-

lais. Genista canariensis. - Bois de

Rhode. Genista juncea. - Genêt d'Espagne.

Genista spartium flore albo. -Genêt blanc.

Genista tinctoria. - Genêt des teinturiers.

Genistella montana germanica.-Spargelle. Gentiana centaurium. - Centau-

rée netite. Gentiana lutea. — Gentiane.

- Monsseron

Fungus. - Champignons. Fürfur. - Son.

Furo. - Furet

Fuenne - Fuenin

Geranium robertianum. - Gera-

Fumaria officinalis.-Fumeterra Fungi verni odorati et esculanti

nium Geum urbanum. - Benoitc.

Gialana. — Jalan Gladiolus communis. — Glaïeul.

Gladiolus Inteis liliis - Acorne fany

Glans unguentaria. - Ben.

Glaucium flore luteo. - Pavot cornu Glaux maritima - Herbe an lait.

Glaux montana purpurea nostras. - Herbe au lait.

Glecoma hedoracea. - Lierre terrestre. Globularia monspeliensium. -

Globulaire. Glycine foliis abrupto. Glycine

pinnatis. — Abrus. Glycyrrhiza capite echinato. -

Réglisse fausse. Glycyrrhiza glabra .- V. ce mot. Gnaphalium arenarium .- Bouton

d'or. Gnaphalium maritimum.—Herbe

blanche. Gnaphanum montanum. — Pied de chat.

Gnaphalium vulgare majus. -Herbe à coton. Gossampinus. - Fromager.

Gossipium. — Fromager. Gossipium arboreum. Gossipium barbadense, Gossipium herbaceum, Gossipium hirsutum.-

Coton. Gramen cyneroïdes. - Lèche. Gramen dactylon.-Pied de poule Gramen indicum aromaticum —

Jone odorant. Gramen loliaceum spicâ. Gramen

longiore. - Yvraie. Gramen marinum mediterraneum

- Statice Gramen murorum — Fétu

Gramen orientale aromaticum -Ione odorant

Gramen parnassi. — Parnasse des marais.

Gramen repens.-Chiendent des boutiques.

Grana actes. - Baies de sureau. Granum paradisi. - Cardamome. Granum regium minus. - Catapuce.

Gratia dei, germanis, - Gratiole,

Gratiola cærulea. - Centaurée hlone

Gratiola officinalis, - Gratiole. Grenadilla hispanis.-Grenadille Grossularia. — Groseille. Grossularia non spinosa fructu

nigro. - Cassis. Guaiacum, - Bois de gavac.

Guajava. - Govave.

Guilandina aculeata. - OEil de chat Guilandina moringa. - Ben.

Guilandina moringa. - Bois né-

phrétique. Gummi. — Gomme.

Gummi resina kino. - Comme kino.

Gummi sagapenum. - Gomme séraphique. Gummi senegalense. - Gomme

de Sénégal. Gummi tragacanthæ. - Gomme

adragant. Gypsum. - Platre.

H

HEMATITES .- Hématite Hæmatoxylum, - Bois de Cam-

pêche. Halicacabum peregrinum. - Pois

de merveille Halicacabum vesicarium.—Alké-

kenge. Halimus indicus. - Pourpier de

Hedera arborea. - Lierre. Hedera terestris. - Lierre ter-

restre. Hedysarum coronarium. - Sain-

foin d'Espagne.

Helenium. — Aunéc. Helianthemum, - Elianthème.

Helianthemum peruvianum. -Soleil.

Helianthemum tuberosum indi-

cum. - Topinambours. Heliotropium majus .- Héliotrope. Heliotropium tricoccum.-Tour-

nesol. Helleborastrum.-Pied de griffon Helleborine flore rotundo -Sou-

lier-Notre-Dame Hellehorine latifolia - Elléhorinc.

270

blanc. Helleborus niger.-Ellébore noir Helleborus niger fætidus. - Pied

de griffon. Helminthocorthon conferva. -

Helminthocorthon. Helvine. - Pariétaire.

Helxine cissampelos. — Liseron grand.

Hemionitis vulgaris. - Hémionite Hepatica saxatilis. — Hépatique. Heptaphyllon. - Tormentille.

Herba muralis. — Pariétaire. Herba paris. - Raisin de renard. Herba pedicularis .- Staphisaigre Herba rorismarini facie - Anil. Herba ruperti.-Herbe à Robert.

Herba St,-Barbaræ, -Herbe aux charpentiers.

Herba Stephani. - Herbe de St-Etienne.

Herba trinitatis. — Pensée. Herba turca. — Turquette.

Herba venti. — Coquelourde. Hericins - Hérisson

Hermodactilus. — Hermodacte. Herniaria glabra. Herniaria hir-

suta - Turquette. Hesperis allium. — Alliaire.

Hesperis hortensis. — Julienne. Hibiscus abelmoschus. — Abel-

mose. Hieracium dentis leonis.—Herbe de l'épervier.

Hieracium falcatum.— Herbe aux ragades.

Hinnulus. - Faon de cerf. Hinnus. - Mulet.

Hippocastanum vulgare. - Mar-

ron d'Inde.

Hippoglossum.-Laurier alexan-

Hippolapathum. - Rapontic des montagnes.

Hippolitus - Hippolite.

Hippomane maucinella. - Man cenélier.

Hippomanes. - Pomme épineuse. Hippopotamus. - Cheval marin. Hircus. - Corne de bouc.

Hirudo. - Sangsue. Hirundinaria major.-Chelidoine

grande. Hirundo. - Hirondelle. Hispidula. - Pied de chat.

Holosteo affinis .- Oueue de sourie

Holosteum hirsutum. - Plantain argenté.

Homo: - Homme. Hordeum polysticum hybernum. Hordeum polysticum vernum.

- Orge. Hordeum perlatum.—Orge perlé. Horminum sativum. - Ormin.

Horminum sativum vulgare. -Orvale. Hortulanus. - Voy. ce mot.

Humus. - Terreau. Hyacinthus cæruleus.—Jacinthe

des bois. Hyacinthus gemma. — Jargon de

Ceylan et hyacinthe. Hyacinthus indicus radice tuberoså. - Tubéreuse.

Hyacinthus muscari. - Oignon musqué.

Hyacinthus pœtarum.—Iris bul-

beux. Hyacinthus racemosus moscha-

tus. - Oignon musqué.

Hydrargyrum. — Mercure. Hydrocotyle vulgaris. — Écuelle d'eau.

Hymenæa.— Courbaril.

Hyosciamus albus. Hyosciamus niger. — Jusquiame.

niger. — Jusquiame. Hvosciamus peruvianus. — Nico-

Ibametara brasiliensibus.—Acaja

Iberis latiore folio. — Passerage sauvage.

Ibiscus. - Guimauve.

Icthiocolla. — Colle de poisson. Ilex. — Chêne vert.

llex. — Chène vert. llex aculeata baccifera. — Houx.

Illecebra minor. — Vermiculaire brûlante. Illecebrum paronychia. — Re-

nouée argentée.

Illicium anisatum. — Bois d'anil. Illicium anisatum, fructus. — Anis étoilé.

Impatiens pedunculis unifloris sub-aggregatis. — Balsamine des jardins. tiane.

Hypericum androsæmum.—Toutesaine.

Hypericum perforatum. — Mille-

pertuis.

Hyssopus officinalis. — Hysope.

Hystrix. — Pore-épic.

T

Imperatoria. — Impératoire. Indigo fera tinctoria. — Anil.

Indigo fera tinctoria. — Anil. Intybum erraticum. — Chicorée sauvage.

Inula helenium.',— Aunée. Ipecacuanha. — Ipecacuanha. Iguetaja brasiliensium. — Scro-

phulaire majeure.

Iris alba florentina.—Iris de Flo-

rence.

Iris bulbosa. — Iris bulbeux.

Iris fœtida.— Espatule. Iris pseud-acorus.—Acorus faux. Isatis.— Cocaigne.

Isatis tinctoria. — Pastel guède. Iva arthritica. — Ivette. Iva moscata. — Ivette.

J

JACEA nemorensis. — Sarrette.
Jacea nigra pratensis. — Jacée des prés,

Jacea tricolor. — Pensée.

Jacobæa senecionis flore.—Ayapana.

Jacobée vulgaris. — Jacobée.

Jalapium. — Jalap. Janipaba. — Écorce de janipaba.

Janipaba. — Ecorce de janipaba.
Jasminum arabicum. — Café.
Jasminum arborescens. — Bois de citron.

Jasminum officinale, - Jasmin.

Jaspis. — Jaspe.
Jujubæ majores oblongæ. — Jujubes.

Juncus acutus. — Jonc aigu. Juncus floribus major. — Jonc fleuri

Juncus levis. — Jonc ordinaire.

Juncus maritimus. — Jonc aigu

Juneus maritimus. — Jone aigu.
Juneus maximus holoschænos. —
Jone d'eau.

Juneus odoratus aromaticus. Jone odorant.

Juncus pnngens. — Jone aigu.

Juniperus arbor .- Bois de geniè-

Juniperus major. - Cade.

Juniperus sabina. - Sabine. Juniperus vulgaris. - Baies de genièvre

K

KARMPERRIA rotunda - Zédoaire. Kali. - Sonde. Kaligeniculatum maius .- Salicor

Kali spinosum.—Soude épineuse. Karabe. - Succin. Koddaganalla. - Écorce do Ma-

L

lahar.

LABDANUM. - Ladanum. Labrusca. - Lambrus. Lacerta scincus. - Scinc. Lacortus - Lézard. Lacmus vulgo.-Lichen français. Lacryma Jobi .- Voy. ce mot. Lactuca leporina.-Laitron doux

Kali magnum. - Soude.

Lactura sativa non canitata. -Laitne Lactuca sativa rotunda.-Laitue. Lactucella. - Laitron doux.

Lagopus. - Pied de lièvre. Lamium album .- Ortic blanche. Lamium peregrinum. - Toque. Lampetra. - Lamproie. Lampsana vulgaris.—Lampsane. Lapathum acutum. - Patience. Lapathum folio acuto rubente .-Sang-dragon.

Lapathum onctuosum. - Bon Henry. Lapathum rotundifolium. - Ra-

pontic des montagnes. Lapis heraclius. - Aimant. Lapis lazuli. - Lazulite. Lapis nauticus. - Aimant. Lapis naxius .- Pierre à aiguiser. Lapis petrocorius. - Périgord. Lapis ponderosa. - Baryte. Lapis syderitis. - Aimant.

Lappa major .- Bardane. Lapsana. - Herbe aux ragades. Larix folio deciduo. - Mélèse. Laserpitium germanicum. - Impératoire.

Laserpitium latifolium. — Laser. Latheres. — Tuiles et briques. Lathyrus sativus. — Gesse. Lavendula major. - Lavande grande.

Lavendula spica. - Aspic et Lavande grande. Lavendula minor.—Lavande des

iardins. Lavendula stoechas. - Stoéchas.

Laureola - Lauréole. Laurus cassia — Cassia lignea Laurus cassia. — Feuilles de gérofle.

Lauro cerasus. - Laurier cerise. Laurus cinnamomum. — Cannelle Laurus foliis ovatis. -- Avocatier Laurus major latifolia. — Laurier

franc. Laurus major - Baies de laurier. Laurus nobilis. - Laurier franc-Laurus pecurim.— Ravensara. Laurus sassafras. - Bois de sassafras.

Laurus sylvestris.—Laurier thym

Laurus tinus.—Laurier thym.
Laurus vulgaris.—Laurier franc.
Lemithochorton. Helmintochorton.—Coraline de Corse.
Lens palustris sive aquatica.—

Lentille des marais. Lens vulgaris minor. Lens vulga-

ris major. — Lentille. Lenticula marina. — Herbe flot-

Lenticula palustris. — Lentille des marais.

Lentiscus peruviana. — Poivrier du Pérou.

Lentiscus vulgaris. — Lentisque. Leo. — Lion.

Leontondom taraxacum. — Dent de lion.

Leontopodium. — Patte de lion. Leonurus. — Agripaume.

Leonurus. — Agripaume. Leopardus. — Léopard.

Lepas. — Patelle. Lepidium iheris. — Passerage.

Lepidium sativum.—Cressonalénois. Leporinus. — Pied de lièvre.

Lepus.—Lièvre.

Leucanthemum. — Marguerite.

Leucoium bulbosum vulgare. —
Perce-neige

Leucoium incanofolio.—Julienne Leucolithe de Mauleon.—Dipyrc Levisticum.— Livêche. Libanotis coronaria.—Romarin.

Lihanotis coronaria. — Romaria. Lihanotis theophrasti nigra. — Persil de montagne.

Lichen perella. Lichen roccella.
Lichen tartarea. — Lichen.
Lichen petrosus. — Épatique.
Lichen pulmonarius. — Pulmo-

naire de chêne. Lichen roccella. — Orseille. Lignum aloes. — Bois d'aloës. Lignum aspalathi.—Bois d'aspalath.

lath.

Lignum Brasilianum. — Bois de
Brésil.

Lignum Campechianum. — Bois Campêche.

Lignum colubrini.—Bois couleu-

Lignum corallinum. — Bois de corail.

Lignum ferri. — Bois de fer. Lignum juniperi. — Bois de ge-

nièvre.

Lignum molluccense.—Bois des

Molluques.

Lignum pavanæ.—Bois des Molluques.

Lignum polixandrinum.—Bois de palixandre.

Lignum Rhodium. — Bois de Rhodes. Lignum sanctæ crucis.—Bois de

Lignum sanctæ crucis.— Bois de guy de chêne. Lignum sanctum.—Bois de gayac

Lignum sappan. — Bois de sapan. Lignum violaceum. — Bois violet. Ligusticum. — Liveche.

Ligustrum vulgare germanicum.

— Troëne.

Lilac. — Lilac.

Lilalithe. — Lépidolithe.

Lilium album. Lilium aureum.
Lilium rubens. — Lis.
Lilium convallium flore albo. —

Muguet.

Lilium imperialis. — Couronne

impériale.

Limatur ferri.— Limaille d'acier.

Limax.— Colimaçon et Limaçon
de vigne.

Limncsium .- Gratiole.

19.

Limonium maritimum majus. -Luna fixata ludemanni. - Oxyde Behen rouge. de zinc. Linaria avis .- Linote. Lunaria major. — Lunaire.

Linaria segetum. -- Velvote. Lupinus sativus albus, - 1 upin. Lupulus salictarius. - Houblon. Linaria vulgaris. Linaria Constantinopolitana. - Linaire. Lupus. - Loup.

Lingua cervina. - Scolopendre. Lupus cervarius .- Loup cervier. Lingua serpentina .- Langue de Luscinia .- Rossignol. serpent. Lutra. - Loutre.

Linum catharticum silvestre. -Lychnis coronaria sativa. - Passe-Lin purgatif.

Linum pratense flosculis exiguis. Lychnis hirsuta.-Croix de Jéru-- Lin purgatif. salem.

Linum sativum usitatissimum. -Lychnis saponaria dicta.-Sapo-Lin.

Lycium æthiopicum. - Feuilles Linx .- Loup cervier. Liquidambar styraciflua. - Stod'agiabalid.

Lycoperdon bovista. - Vesse de rax. Liquiritia.—Voy. ce mot.

Lithomarga. - Agaric minéral et Lycoperdon tubera. - Truffe. Lycopersicon galeni. - Pomme lithomarge. Lithospermum arundinaceum.d'amour.

Larme de Joh. Lycopodium clavatum. - Lyco-Lithospermum officinale. - Gre-

Lysimachia cœrulea galericulata. mil Lobelia syphyllitica. — Cardinal - Centaurée bleue.

blen. Lysimachia chamænerion. Lolium murinum.—Yvraie de rat. Herbe de St-Antoine.

Lolium temulentum. — Yvraie. Lysimachia lutea. — Herbe aux Lonchitis. — Lonkite. ânes. Lora. - Piquette.

Lysimachia lutea major. - Cor-Lota.—Lote. neille.

Lotus arbor fructus cerasi .- Mi-Lysimachia nummularia.—Herbe cocoulier à cent maux.

Lotus silvestris .- Lotier. Lysimachia purpurea.-Salicaire Ludus helmontiis.- Jeu de Van-Lithrum salicaria. - Salicaire.

Lytopcyton reticulatum .- Palme helmont. Luiula. - Oseille des bûcherons. marine.

Lumbrici terrini. - Lombrics. Lytta vesicatoria.—Cantharides.

M

Macha-mona. — Calebasse de Guinée.

Macis. — Fleurs de muscade et

Macropiper. — Poivre long des

Indes.
Macularellus.— Maquereau.

Magnes.—Aimant.

Majorana vulgaris. — Marjolaine. Majorana tenuior. — Marjolaine netite.

Malabathrum.—Feuilles de gérofle et feuilles indiennes.

Mala cotonea.—Cognassier.
Mala insana.—Pomme d'amour.

Mala insana syriaca.—Mayenne.

Malaguetta. — Cardamome.

Malicorium.—Ecorce de grenade.

Malicorium.—Écorce de grenade.

Malva major hortensis. — Rose
trenière.

Malus.—Pomme

Malus Adami.—Pomme d'Adam. Malus Assyria.—Pomme d'Adam Malus cydonia.— Cognassier.

Malus medica. — Citron. Malva vulgaris. — Voy. ce mot.

Manati. — Lamantin.

Mancanilla pyrifacie. — Mancenilier.

Mandragora. — Mandragore. Manihot indorum. — Manioc.

Manna. — Manne.

Manna alhagi.—Manne d'alhagi. Marania-galanga.—Galanga. Marmor.—Marbre.

Marrubium album. — Marrube blanc.

Marrubium nigrum. — Marrube noir.

Marsuinis. — Cochon de mer. Marta, Martes, — Martre zibeline.

Marta. Martes.—Martre zibeline.

Marum Cortusi.—Marum de Cortusus.

Matricaria parthenium. —Matricaire.

Mays granis aureis.—Blé de Turquie.

quie. Mechoacanna. — Méchoacan.

Medica sativa.—Luzerne. Medulla saxorum. — Moelle de

pierre. Mel. — Miel.

Melaleuca leucadendron.—Cajeput.

put.

Melampyrum arvense.—Mélampire des champs.

Melanteria. — Melanteri.

Melia azedarah.—Sycomore faux.

Melilotus pentaphyllos.— Lotier. Melilotus vulgaris. — Melilot.

Melis. — Blaireau. Melissa calamintha. — Calament

des montagnes. Melissa officinalis. — Mélisse.

Mélissa odore citri. — Mélisse. Melittis melisso phyllum. — Mélisse hátarde.

Melo vulgaris. — Voy. ce mot,
Meloe vesicatorius. — Cantharides.

Melongena fructu oblongo. — Mayenne.

Melopepo clypei-formis. — Poti-

Menispermum cocculus.—Coque

Menta cataria. - Cataire.

vrba

Menta felina. — Cataire.

Mentha pulegium. — Pouliot.

Mentastrum. — Mentastre.

Mentha — Menthe.

Mentha .— Menthe.

Mentha aquatica. — Mentastre.

Mentha corymbifera. — Coque

des jardins.

Mentha crispa. — Menthe frisée.

Mentha piperita. — Menthe poi-

Mentha viridis, spicata.—Baume vert.

Menyanthes trifoliatha. — Trèfle des marais. Mercurialis annua — Mercuriale.

Mercurialis caule simplicissima.

— Chou de chien.

Mercurius. — Mercure. Merula. — Merle.

Mespilus apii folio, laciniato. — Azcrolier.

Mespilus pyracantha. — Buisson ardent.

Mespilus silvestris. — Nèfle. Mespilus spinosa. — Aubepin. Mespilus spinosa. — Buisson ar-

dent. Mespilus vulgaris. — Nèfle. Meum Alpinum. — Meum des

Meum Alpinum. — Meum des Alpes. Meum folijs griethi — Meum atha-

mantique.

Michen pulver. — Cobalt.

Milium indicum. — Dorz.

Milium indicum. — Dora.

Milium indicum. — Blé de Turquie.

Milium semine luteo, vel albo.—

Millet.
Milium solis. — Gremil.

Milium solis. — Gremil. Millefolium album. — Millefeuil-

charpentiers.

Mille grana major. — Turquette.

Mimosa aculeata. — Sensitive.

Mimosa catechu. — Cachon

Mimosa catechu. — Cachou. Mimosa nilotica. Mimosa senegalensis. — Gomme arabique et Acacia.

Millefolium vulgare, -- Herbe any

Mirtus communis. — Mirthe.

Molle sive moly. — Poivrier du

Pérou. Mombu arbor. — Bonhou. Mombu arbor. — Canne bambo-

che.

Momordica. — Pomme de merveille.

veille.

Momordica absque cirrhis. →

Concombre sauvage.

Concombre sauvage.
Monbin arbor. — Acaja.
Monta-panna. — Sagou.
Morina orientalis. — Morine.

Morochtus lapis. — Pierre de lait. Morsus diaboli. — Succise. Morsus gallinæ. — Morgeline.

Morus — Ronce.

Morus nigra. Morus fructu albo.

— Mùres.

Morchata. — Muscade.

Moschus. — Musc.

Mucuna. — Pois à gratter.

Mugil. — Muge.

Mulus. — Mulet.

Mumia. — Momie. Murex. — Pourpre. Murias ammoniacæ. — Sel ammo-

Murias ammoniacæ. — Sel ammoniac. Murias sodæ. — Sel marin. Murina spina. — Houx frélon.

Musa indica. — Bananier Murucuja. — Grenadille. Muscari. — Oignon musqué.

les.

Musculus. - Moucle. Muscus capillaceus maior. -Percemousse.

Muscus corallinus. - Coraline

officinale. Museus marinus lepidens. — Co-

raline officinale. Muscus squammosus.-Fontinale

incombustible. Mustrus terrestris repens. - Lv-

copodium. Mustella zibelina .- Martre zibe-

line. Mutella. - Fouine.

Mutellina. - Meum des Alpes. Mustum. - Moût de raisin.

NAPELLUS. - Napel. Napellus racemosus. - Herbe de S'-Christophe.

Napus. - Navet. Napus silvestris .- Navet sauvage. Narcaphtum. - Narcaphte.

Narcisso leucoium. - Perce neige Narcissus junci folius,-Jonguille Narcissus junci folius minor. -

Narcisso Nardus celtica. - Nard celtique.

Nardus indica. - Nard indien. Nardus italica. - Lavande grande Nares vituli. - Mufle de veau. Nasitor. — Cresson alénois. Nasturtium hortense. — Cresson

alénois. Nasturtium indicum.—Capucine.

Nasturtium palustre.—Herbe aux charpentiers.

Nasturtium pratense. — Cardamine.

Nautilus. - Nantille.

Myagrum monospermon minus - Chouan faux. Myagrum verum thlasni effigia. — Cameline. Myosotis alpina latifolia. - Orcille

de souris. Myosurus, Myosuros, — Oueue

de sonris

Myrica-cerifera, -Voy, ce mot. Myrobolani. - Myrobolan.

Myrrha. - Myrrhe. Myrtacantha. - Houx frélon. Myrtylli. - Baies de myrthe.

Myrtillus. - Airelle anguleuse. Myrtus communis. - Baies de

myrthe.

N

Nenufar album. - Nénuphar. Nepeta cataria. - Cataire. Nerium floribus rubescentibus.-

Laurier rose. Nhandiroba scandens. - Nhan-

diroba. Nicotiana major. - Nicotiane. Nidus polypi-maris, Atlantici et

Mediterranei. - Coraline officinale. Nigella. - Nielle.

Nigella cretica. — Cumin faux. Nihil album. - Oxide de zinc. Nil inodorum color. - Anil. Nisi. Ninsi. - Genseng. Nitrum. - Nitrate de potasse. Nolime tangere. - Balsamine iaune.

Nostoc paracelsi. - Nostoc. Nuci prunifera arbor.-Fruit des Indes, pernicieux.

Nucula terrestris. - Terre-noix-

Nummularia. - Herbe à cent maux

Nux avellana. - Aveline.

Nux ben. - Ben. Nux insana. - Fruit des Indes,

pernicieux Nux juglans sive regia. - Noix.

Nux medica. - Cocos des Indes.

OCIMASTRUM VERTUCATIUM. - Her-

he de St-Etienne Ocimum. — Basilic.

Octaedrite. - Anatase.

Ocularia. - Euphraise. Oculus cati. - OEil de chat (mi-

néral). Ocymum cerealc. - Sarrasin.

OEnantbe apii folio major. -OEnanthe.

Olampi gummi.-Gomme olampi.

Olea sativa. - Olivier. Oliva. - Olive.

Omphacium. - Verjus.

Omphalocarpon. - Grateron. Omphalodes. - Herbe aux nombrils.

Onagra. - Herbe aux ânes. Onobrychis foliis viciæ. - Sainfoin ordinaire.

Onobrychis major. - Sainfoin d'Espagne.

Onocrotalus. - Pélican. Ononis spinosa - Arète-henf. Onopordum .- Chardon commun.

Ophioglossum vulgatum. - Langue de serpent.

Ophioscorodon. - Ail serpentin. Ophites - Pierre serpentine.

Ophris bifolia. - Double feuille. Orvsa sativa. - Ris. Ophtalmica. - Euphraise.

Nux myristica aromatica. - Muscade.

Nux vesicaria. - Nez coupé. Nux vomica officinalis. - Noix vomique.

Nymphæa alba major. - Nénuphar.

Opobalsamum verum. - Baume de Judée.

Opopanax. - Grande-berce. Opulus. - Obier. Opulus flore globoso. - Rose de

la Gueldre Opuntia major spinosa .- Figuier

d'Inde.

Orchis mas latifolia. - Satyrion. Orchis radix mascula, militaris, morio. - Salep.

Oreoselinum apii folio majus. -Persil de montagne. Origanum creticum. - Dictame

de Crète Origanum majorana.-Marjolaine

Origanum vulgare .-- Origan. Ornithogalum maritimum. - Oignon de scille. Ornithopodium majus. - Pied

d'oiseau. Ornithopus perpusillus. - Pied

d'oisean. Orobanche major. - Orobanche.

Orobus silvaticus. - Orobe sauvage. Orobus vulgaris herbariorum. -

Ers. Orvala .- Orvale.

Os leonis vulgo.-Mufle de veau.

acide.

Osmunda regalis. - Osmonde. Os sepiæ. - Os de sèche. Ostrea. Ostreum. - Huître. Ostrutium -- Impératoire.

Otis .- Outarde. Oxalas potassæ acidulus. - Sel d'oseille.

Ovalis acetosella. - Oseille des hûcherons. Oxalis vulgaris. - Oseille ordi-

naire.

Oxicedrus. - Bois d'oxycèdre.

P.EONIA officinalis .- Pivoine. Pagurus. - Grande écrevisse de mer. Paiomirioha. — Casse puante. Palimpissa. - Poix sèche. Paliurus. — Paliure. Pallide virens. - Arroche.

Palma arecifera.—Cachou. Palma-christi .- Ricin. Palma indica coccifera. — Cocos des Indes.

Palma dactylifera. - Dattier. Palma humilis longis, latisque, foliis. - Bananier.

Panax heracleum -Grande herce Panicum germanicum. - Panis. Panicum italicum. - Millet. Panis. - Pain.

Panis cuculi.—Oseilie des hûche rons.

Panis porcinus. - Pain de pourcean

Panthera. —Panthère. Papaver cornutum. Papaver corniculatum. - Pavot cornu. Papaver nigrum. - Pavot noir.

Oxyacantha. - Auhépin et Épine blanche Oxyacantha .- Épine-vinette.

Oxicoccos. - Airelle des marais.

Oxipetra romanorum, - Pierre

Oxyacantha dioscoridis. - Buisson ardent.

Oxylapathum,-Oseille ordinaire Oxytriphyllon .- Oseille des bûcherons.

Papaver ruhrum erraticum.-Pa-

vot rouge. Papaver somniferum. - Pavot

blanc. Papaya-carica. - Papayer. Papillo. - Papillon.

Papyrus. - Papier à écrire. Papyrus nilotica. — Papier.

Parietaria officinarum. - Pariétaire.

Paris quadrifolia.—Raisin de renard Parnassia palustris. — Parnasse

des marais. Paronychia hispanica.—Renouée

argentée. Parthenium nobile. - Camomille romaine.

Passer. -- Passereau.

Passer lævis. - Plye. Passer lævis. - Carrelet.

Passer squamosus .- Limande. Passer squamosus. - Fletelet.

Passi flora. - Grenadille.

Pastinaca foliis pinnatis. -Grande herce.

Pastinaca opoponax. - Gomme opoponax .- Panais opoponax. Patates, vulgo dictus. - Patates.

Pavetta indica.-Bois de pavate. Pavo. - Paon.

Pecten veneris. - Pcignede Vénus Pedicularis pratensis. - Pédicu-

laire des prés. Pentaphylloides argenteum alatum. - Argentine.

Pentaphyllum vulgatissimum. -Onintefeuille.

Pepo.-Citrouille majcure.

Perca.-Perche. Perdrix .-- Voy. ce mot.

Perfoliata arvensis. - Percefenille.

Periclimenum — Chèvrefeuille.

Persea americana. -- Avocatier. Persica molli carne. Pêcher.

Persicaria mitis. - Persicaire. Persicaria urens.-Curage.

Personnata. -- Bardane. Pes cati.—Pied de chat.

Pes leonis.-Pied de lion.

Petasites .- Voy. ce mot. Petroselinum macedonicum. -Persil de Macédoine.

Petroselinum vulgare. - Persil. Petum theveti latifolium. - Nico-

tiane. Peucedanum officinale.—Fenouil de porc.

Phalaris canariensis. - Alpiste. Phallandrium alpinum. - Meum des Alpes.

Phaseolus major. -- Fève. Phaseolus minor — Févrolle.

Phaseolus vulgaris .-- Haricot.

Phasianus .- Faisan.

Phellandrium aquaticum. - Phellandrie. Phillyrea. - Filaria.

Phillyrea. - Troëne. Phillyreæ foliis antagonistis. -Apalachine.

Phlomis fructicosa. — Phlomis. Phlomos vulgaris, mas. - Bouil-

lon blanc.

Phoca. - Veau marin. Phocena.—Cochon de mer.

Phonicobalani. — Dattes Phœni-copterus. - Flaman.

Phœnix.--Yvraie de rat. Phœnix dactylifera. — Dattes.

Pholas.—Pholade. Phyllitis vulgaris.— Scolopendre Physalis alkekengi.-Alkekenge.

Phyteuma monspeliensium. Herbe maure. Phytolacæa decandra.--Phytola-

que. Pica .- Pie.

Pica glandana, Pica græca.-Pie agasse.

Picea major prima. - V. ce mot. Picus martis. — Pic noir.

Piloris. - Rat musqué. Pilosella .- Pied de chat. Pimpinella anisum. - Anis vert.

Pimpinella hortensis.-Pimprenelle. Pimpinella saxi fraga major. -

Boucage grand. Pimpinella saxi fraga major. Pim-

pinella flore rubente. - Boucage noir.

Pimpinella saxi fraga minor foliis. Pimpinella saxi fraga sanguisorba. - Boucage petit.

Pimpinella spicata africana. -Méliante

Pinguicula vulgaris.-Grassette. Dinna marina - Dinne marine Pinus abies. - Sapin vrai. Pinus larix. - Mélèse. Pinus assiculis duris. - Pin.

Pinus picea. - Pesse. Dinue estiva .- Pin

Piper cubeba.—Cubèbes. Piper lungum orientale .- Poivre long des Indes.

Pistacia lentiscus.-Bois de lentisque.

Pistacia lentiscus. - Lentisque. Pistacia silvestris.—Nez coupé. Pistacia vera.—Pistache.

Pistolochia. - Aristoloche Pistolochia virginiana. - Coluvrine de Virginie.

Pisum .- Pois

Piv - Poiv Pix græca. - Colophane.

Placitis. - Cadmie artificielle. Planta marina retiformis.-Palme

marine. Plantago angusti folia albida. --

Plantain argenté. Plantago major. Plantago media. Plantago lanceolata. - Plan-

tain Plantago-psyllium. - Psyllium.

Platanaria. - Ruban d'eau. Platanus orientalis verus .- Pla-

fano Plataphyllos. — Chêne.

Platina .- Pla inc. Plicaria polonis. - Lycopodium. Plumbago europæa. - Dentelaire

Plumbum ustum.—Plomb brůlé. Pluvialis. - Pluvier.

Poinciana. - Poincillade. Polemonium cœruleum. — Valériane grecque.

TOME V.

Polium montanum -Thim blanc des montagnes. Polvacanthus casabonæ acarnæ

similis. - Chardon heau. Polygonatum latifolium. - Scean

de Salomon. Polygonum aviculare. - Centinode.

Polygonum historta. - Bistorte.

Polygonum fagopyrum. - Sarra-Polygonum hydropiper .- Curage

Polygonum minus candicans. -Renouée argentée. Polygonum minus candicans .--

Turquette.

Polygonum persicaria. - Persicaire. Polypodium quernum, Polypo-

dium aut quercinum. - Polypode. Polyphillum, - OEil de chat.

Polypodium filix.-Fougère mâle Polytricum aureum majus. -Percemousse.

Poma amoris major. - Pomme d'amour.

Pomaceum vinum .- Cidre. Poma. - Pomme

Pomum Adami.-Pomme d'Adam Populago major et minor.—Souci d'eau.

Populus alba.-Peuplier.

Populus lybica. Tremble. Populus secunda, nigra. - Peu-

Populus tertia, tremula. - Peu-

plier. Populus tremula. - Tremble.

Antoine.

Porcelliones. - Porcelet de St.-

Porcellus indicus. - Cochon d'Inde Porcus. - Cochon.

Porcus marinus .- Cochon de mer Porcus marinus. - Dauphin. Porrum commune. - Porreau. Portulaca hortensis. - Pourpier.

Potamogeton. - Épi d'eau. Potassa impura. - Potasse du

commerce. Potentilla anserina.-Argentine. Potentilla reptans .- Quintefeuille.

Prasinus.—Émeraude. Prasium album .- Marrube blanc Prasium nigrum fætidum. - Ma-

rabe noir. Primula-veris.-Primevère. Prunella vulgaris.-Brunelle. Prunus cerasus.-Cerise.

Prunus domestica.-Prune. Prunus floribus corymbosis. -Bois de Mahaleh. Pseudo acacia - Acacia nostras.

Pseudo dictamnus.-Dictam faux. Pseudonardus.-Lavande grande

dins. Pseudo santalum eroceum.-Faux

santal de Candie.

Pseudo platanus .- Érable.

Psidium pomiferum Psydium py-

Pseudo-corallum, Faux corail.

Pseudonardus .- Lavande des jar-

Pseudo sycomorus. - Sycomore faux.

Quassia simaruba. - Ecorce de simarouba. Quercus robur.-Chêne.

Quassia amara.-Quassi.

Ouercus suber .- Écorce du liége

riferum.-Goiave. Psittacus. - Perroquet.

Psychotria emetica. - Ipécacuanha Psyllium indicum.-Psyllium.

Ptarmicalutea suaveolens .- Herhe de mésué. Ptarmica vulgaris. - Herbe à éten-

Pterocarpus santalinus.-Bois de

santal. Pthora valdensium - Thora majeure.

Pulegium .- Pouliot. Pulmonaria arborea fungosa. -

Pulmonaire de chêne. Pulsatilla folio crassiore. - Coquelounde

Pulvis coriarius .- Tan. Pumex .- Pierre ponce. Punica granatum.-Balaustes.

Punica granatum.-Grenade. Puti alba .- Cajeput. Pyracantha.-Buisson ardent. Pyrethrum ombelliferum .- Pied d'Alexandre.

Pyretrum verum.-Pyrèthre. Pyrola rotundifolia.-Pyrole. Pyrrus Bergamotta. - Bois de

cèdre Pyra bergamotta.—Bergamotte.

Pyrus .- Poirier. Pyrus cydonia.-Cognassier. Pyrus-malus.-Pomme.

0

Quina.-Quinquina du Pérou. Quinquina .- Voy. ce mot. Quinque folium majus repens. Onintefeuille.

R

Rapix althææ. - Racine de guimanve. Radix columbo. Radix colombæ. Radix calumbæ. - Racine de

colombo.

Radix salep -Salep.

Radix suagroel novæ, Radix suagroel angliæ. - Coluvrine de Virginie.

Radix victorialis rotunda. -Clayenl.

Radix ursina. - Meum athamantique.

Raja piscis .- Raje.

Rana, -Grenouille.

Ranucnulus .- Renoncule. Ranonculus aquaticus. - Ecuelle d'eau.

Ranonculus ficaria. - Chélidoine petite.

Ranunculus longifolius palustris. - Douve

Ranunculus nemérosus. — Herbe musquée.

Ranunculus thora. - Thora maieure.

Rapa sativa rotunda.-Rapa sativa oblonga .- Rave.

Raphanus rusticanus. - Raifort sauvage.

Raphanus sativus.-Radis. Raphanus silvestris officinarum.

- Passerage. Rapum majus. Rapum minus -

Rave Rapum terræ. - Pain de pour-

Rapunculus esculentus. - Raiponce.

Bayend-sara. - Bois de crabe. Reseda alba, sive lutea minor. -

Reseda Resedæ affinis phyteuma.-Her-

be maure. Reseda linariæ foliis.-Sésamoïde

Réseda Inteola.—Gande. Resina fricta aut tosta. - Colo-

phane. Resina larigna.—Vov. ce mot.

Resina molle.-Résine de molle. Resina pinea. Résina alba.-Poix

résine. Rhabarbarum.-Rhubarbe. Rhabarbarum monachorum.

Rapontic des montagnes. Rhagadiolus.-Herbe aux ragades.

Rhamnus catharticus.-Baies de nerprum.

Rhamnus folio subrotondo.-Paliure.

Rhamnus frangula. - Aune noir. Rhaponticum.—Rapontic.

Raponticum folio helenii incano. -Rapontic vulgaire.

Rheum palmatum. Rheum compactum. Rheum undulatum. -Vov. ces mots.

Rheum rhaponticum.-Rapontic. Rhodia radix. - Racine de rhodes.

Rhodiola rosea.-Racine de rhodes.

Rhododendron.-Laurier rose: Rhœas .- Pavot rouge.

Rhus coriaria. Rhus culinaria.-Sumac.

Rhus cotinus coriaria. Fustet.

Rhus foliis simplicibus ovatis. -Bois de fustet. Rhus radicans.-Toxicodendron. Ribes nigrum.-Cassis. Ribes vulgaris Groseille.

Ricinoides exqua paratur tournesol gallorum.-Tournesol. Ricinus .- Ricin.

Robur -- Robre. Ronas.-Racine d'Arménie. Rosa canina.-Chinorrodon. Rosa centifolia.-Rose.

Rosa bierochuntea.-Rose de Jérico. Rosa mariana sativa.—Passe-fleur

Rosa silvestris.—Chinorrodon. Rosæ rubræ provinciales.—Roses rouges de Provins.

Rosmarinus officinalis. - Romarin

Rossolis.-Herbe de la goutte. Rubia tinctorum sativa. — Garance.

Rubinus — Carfioucle.

Rubus fructu nigro.-Ronce

Rubus idæus non spinosus. -Rose sans épines. Rubus idæus spinosus, - Fram-

boisier. Rumex acetosa. — Oseille ordi-

naire. Rumex alpinus. - Rapontic des montagnes.

Rumex patientia .- Patience. Rumex sanguineus. - Sang-dra-

gon. Rupertiana.—Géranium. Ruscus.—Houx-frélon.

Ruscus angustifolius. - Laurier alexandrin. Rusma.—Dépilatoire des Turcs.

Ruta graveolens.—Rhue. Ruta montana.—Rhue sauvage. Ruta muraria. - Rhue des murailles.

Ruta sylvestris major, Ruta sylvestris minor .- Rhue sauvage.

S

SAAMONNA .- Fromager. Sabina folio cupressi -Sabine. Sabina myricæ folio .- Sabine. -Saccharum -Sucre.

Sal acetosellæ - Sel d'oseille. Sal ammoniacum, - Sel ammoniac.

Sal saturni -Sel de Saturne. Salamandra.-Salamandre. Salap.—Salep. Salia.—Sel. Salicaria.—Salicaire.

Salicornia fructicosa.—Salicor.

Salix angustifolia purpurea, -Saule.

Salix caprea latifolia.—Saule. Salix pentandra.—Osier franc. Salix vulgaris alba arborescens.-Saule. Salix vulgaris rubens. - Osier

franc. Salmo. - Saumon.

Salpetra.—Nitrate de potasse. Salsifi. - Cersifi. Salsirora. — Herbe de la goutte. Salsola-kali.—Soude. Salvia minor auriculata. - Sauge

Salvia officinalis .- Sauge.

Salvia Selarea.-Orvale.

Salvia silvestris. - Sauge sauvage. Salvia vitæ.-Rhue des murailles. Sambucus aquatica .- Obier. Sambucus aquatica. - Rose de la Gueldre.

Sambucus ebulus. - Baie d'hièble. Sambucus humilis.—Hièble.

Sambucus nigra.-Sureau. Sandaracha arabum. - Sandarac. Sanguis.-Sang.

Sanguis draconis. - Sang-dragon. Sanguis orba hortensis minor. -

Pimprenelle. Sanguisuga.-Sangsue. Sanicula alpina.-Oreille d'ours. Sanicula montana. -- Cortuse. Sanicula montana. - Grassette. Sanicula officinarum.-Sanicle. Santalum.-Bois de Santal. Sapindi gummi.-Gomme de sa-

vonier Sano,-Sayon.

Saponaria officinalis .- Saponaire Sapota fructu ovato majore -Graine de sapotille. Sarda.-Sardine. Sargazo.-Herbe flottante.

Sarsaparilla.—Salsepareille. Sassafras. Bois de sassafras. Satureia sativa bortensis. - Sariète.

Satureia thymbra.-Tymbre. Satyrium.-Satyrion. Saxafras. - Bois de sassafras. Saxifraga aurea rotundifolia. -Saxifrage dorée. Saxifraga granulata.-Saxifrage.

Saxifraga rotundi folia alba. -Saxifrage. Saxifraga venetorum. - Persil de

montagne.

Scabiosa arvensis.—Scabicuse. Scabiosa folio integro. - Succise. Scammonium alepense. - Scammonée d'Alep.

Scammonium americanum. - Méchoacan. Scandix cerefolium.-Cerfeuil.

Scandix semine rostrato. - Peigne de Vénus.

Scarabeus stercorum.-Scarabée stercoraire.

Schenantum .- Jone odorant. Schinus molle - Poivrier du Pé-

ron Scilla radice albå rubrå.-Oignon

de scille.

Scincus.—scinc.

Scirpus culmo tereti nudo.-Jone d'ean. Sclarea hortensis.-Orvale.

Scolopendria vulgaris. - Scolopendre. Scolymus. - Artichaut.

Scolymus chrisantemos. - Epine ianne. Scombrus.-Maquereau.

Scordium .- Voy. ce'mot. Scordium alterum. -- Sauge sau-Scorodonia.-Sauge sauvage.

Scorpio niger.-Scorpion. Scorpioides buplevri. - Chenille (plante).

Sc rzonera Hispanica. - Scorzonère d'Espagne. Scotanum - Fustet.

Scrophularia aquatica major -Scropbulaire majeure.

Scropbularia minor. - Chélidoine petite.

Sentellaria foliis cordato-lanceolatis crenatis. - Centaurée bleue, Scutellaria peregrina.-Toque. Sebestena domestica. Sébeste:

Sehum.—Suif.

Secale cereale.-Seigle. Sedum acre.-Vermiculaire brù-

lante. Sedum mains vulgare. - Joubarhe Sedum minus.-Jouharhe petite.

Seme carpus anacardium -Anacarde.

Semper vivum majus .- Joubarhe. Semperviyum minus. - Jouharbe petite.

Semen sahadilla .- Cevadille . Semper vivum minus vermicula-

tum acre.-Vermiculaire brûlante.

Sempsem. — Sésame. Senna.—Séné.

Senna occidentalis, odore opii.-Casse puante.

Serpentaria.-Bistorte.

Serpentaria dracunculus. — Serpentaire.

Serpyllum.-Serpolet. Sericum crudum.—Soie de ver-à

soie. Serratula tinctoria. -- Sarrette.

Sesamoides.—Sésamoïde. Sésamum:—Sésame.

Seselli masiliense folio fæniculi crassiore.-Fenonil tortu

Sigilum Beatæ Mariæ, - Scean Notre-Dame Sigilum Salamonis, - Sceau de

Salomon.

Silex .- Voy. oe mot. Siliqua ægyptiaca. - Casse en ha-

ton Siliqua edulis .- Caroubier .

Siliqua sylvestris rotundifolia. -

Gainier.

Siliquastrum.-Gainier. Siliquifera brasiliensis arbor -

Fromager.

Simaruha.-Ecorce de simarouha Sinapi.-Moutarde.

Siriboa. —Feuilles de hétel. Sisarum germanorum. - Chervi

Siser vulgare. - Chervi. Sisymhrium nasturtium. - Cres-

son de fontaine. Sium crucæ folio. - Berle.

Sium foliis pinnatis. - Chervi. Sium ninsi.-Genseng.

Smaragdite.-Diallage. Smaragdus.-Emeraude.

Smaragdus prasinus.—Aiguemarine. Smilax arbor.-If.

Smilax china.-Esquine. Smilax lævis major. - Liseron

grand. Smilax sarsaparilla. - Salsepa-

reille. Soda. - Soude.

Soda incinerata. - Soudeen pierre Solanum fructicosum bacciferum

_Amomum Plinii. Solanum furiosum. - Belladone, Solanum lethale.—Belladone.

Solanum maniacum. - Pomme

épineuse. Solanum officinarum. - Morelle. Solanum pomiferum.-Mayenne. Solanum pomiferum. - Pomme

d'amour. Solanum quadrifolium hacciferum -Raisin de renard.

Solanum racemosum americanum .- Phytolague.

Solanum scandens.—Douce amère Solanum tuberosum esculentum. -Pomme de terre.

Soldanella marina.-Cbou marin. Solidago consolidæ species .- Paquerette.

Solidago sarracenica.-Verge do-Sonchus asper .- Laitron épineux.

Sonchus oleraceus laciniatus. -Laitron doux.

Sorbus sativa .- Corme.

Sparganium erectum ramosum. -Ruban d'eau. Spartium Hispanicum. - Genêt

d'Espagne. Spartium scoparium. - Genêt à

balais. Spatula fœtida.-Espatule. Sperma-ceti.-Blanc de baleine.

Sphacelus verus theophrasti. -Sauge petite.

Sphærocephalus. - Coton servant de mêche.

Spbagnum pennatum. - Vov. ce

Spbondylium majus. - Grande berce.

Spica italica domestica. - Lavande des jardins.

Spica nardi .- Nard indien. Spica trifolia.-Nard italien. Spigelia antelmia.-Arapabaca. Spigelia quadrifolia.-Arapabaca Spina acida. - Épine vinette. Spina alba silvestris. - Chardon

commun Spina cervina. - Nerprun. Spina infectoria vulgaris. - Ner-

prun. Spina lutea. - Épine jaune. Spina solstitialis.-Chardon doré Spinaceus olus silvestris. - Bon Henri.

Spinacia vulgaris. - Épinard.

Spiræa ulmaria.-Reine des prés. Spodium. - Spode. Spodium græcorum. - Tuthie. Spongia officinalis. - Éponge. Sponsa solis .- Herbe de la goutte Stachys .- Lavande des jardins. Stamnum .- Étain.

Staphisagria. - Staphisaigre. Staphyllodendron. - Nez coupé. Statice armeria. - Statice. Statice limoninm .- Behen rouge Stella marina.-Étoile de mcr. Stercus diaboli. - Assa-fætida. Stigmata nistilli croci. - Safran.

Steechas arabica. - Steechas d'A rabie. Steechas citrina angustifolia. -Bouton d'or. Stramonium fructu spinoso. -Pomme épineuse.

Stratiotes millefolia.-Herbc aux charpentiers. Strychnos colubrina.-Bois cou-

lenyré. Strychnos, nux vomica. - Noix

vomique. Strychnos volubilis. - Fève de St.-Ignace.

Strix. - Effraye. Struchio. - Autruche. Sturio. - Éturgeon. Styrax benzoinum. - Benjoin. Suber latifolium. - Écorce de

liége. Succinum. - Succin. Succisa glabra, hirsuta - Succisc Sulfas aluminæ acidulus cum potassa.-Sulfate acide d'alumine

notassé et Alun de glace. Sulfuretum zinci. - Blende. Sulphur. - Soufre.

Supinum.-Cresson de fontaine.

Sus.—Cochon.
Sus maris.—Cochon de mer.
Swietenia mahagoni.—Acajou.
Sycomorus. — Sycomore.
Symphytum majus. — Consoude
grande.

TABACO latifolium. - Nicotiane.

Symphytum medium. — Bugle. Symphytum minus. — Herbe aux nombrils.

Symphytum pctreum.—Brunelle Syringa flore cœruleo. — Lilac.

T

Tabacum.-Tabac. Tabaxirarbor. - Bambou et canne bamboche. Tacamahaca gummi. - Gomme tacamaque ou tacamahaca. Tænia.-Vov. ce mot. Taffia. - Bhum. Talcum.-Talc. Tamarindi, fructus .- Tamarin. Tamarindus indica. - Tamarin. Tamariscus gallica. Tamarixus gallica .- Bois de tamarisc. Tamnus communis, - Sceau-Notre-Dame. Tanacetum balsamita. Tanacetum hortense. - Cog des jardins. Tanacetum Intenm :- Tanaisie Taraxacum — Dent de lion Tartarum.-Tartre. Tartris potassæ acidulus. - Tartrite acidule de potasse. Tanrus. - Tanreau. Taxus .- Blairean Taxus baccata. - If. Tegula .- Tuile. Telephium vulgare .- Orpin. Teredo.-Carie de la teigne. Terminalia benzoina. - Benjoin. Terra aluminosa. - Alumine. Terra chio. Terre de Chio. Terra merita. - Terre mérite. Terra patnæ. Bouteilles légères. Terra persica .- Terre de Perse.

Terra ponderosa ærata.—Carbonate de baryte. . Terra samia.—Terre de Samos. Terra sigillata.—Terre sigillée. Terra veronensis.—Terre de Vé-

Terra veronensis.— Terre de Véronne. Terra viridis.—Terre de Véronne Tertianaria.— Centaurée bleue. Testiculus sacerdotis.— Chélidoine pctite. Testudo.—Tortue.

Testudo. — Tortue.
Teucrium. — Germandrée.
Teucrium marum. — Marum de
cortusus.
Teucrium polium. — Polium des
montagnes.

montagnes.
Teucrium scorodonia. — Sauge sauvage.
Teucrium scordium.—Scordium.
Thapsia.—Faux turbith.

Thapsia.— Faux turbith.
Thea.— Chaa.
Thea.— Thé.
Thea bohen.— Thé bout.
Theobroma.— Gacao.
Thereniabin.— Manne liquide.
Thlasni, arrence, sulearing.

Thlaspi arvense vulgarius. —
Thlaspi arvense vulgarius. —
Thlaspi siculis obcordatis. —
Bourse à berger.
Thrasi.—Souchet sultan.

Thunnus.—Thon.
Thus.—Encens.
Thussilago petasites.—Pétasites

Thymbra.—Tymbre.

Thymelæa foliis acutis .- Alvpum montisceti. Thymelæa foliis lini.-Thymélée

Thymelæa geanis cinidii .- Thymélée.

Thymelæa lauri folio deciduo .--Lauréole.

Thymum creticum .- Tymbre. Thymus capitatus .- Thym.

Thymus serpyllum .- Serpolet.

Tigris. - Tigre. Tilia europæa.-Tilleul.

Tinea. - Carie de la teigne.

Tithymalus .- Ésule. Tithymalus characias ruhens peregrinus .- Tithymale.

Tithymalus exiguus. - Petit tithymale.

Tithymalus tuberosâ radice. -Apios.

Todda pana .- Sagou.

Tormentilla alpina major .- Tormentille.

Trachelium. - Campanule. . Tragacantha cretica. — Gomme

adragante. Tragacanthum.-Épine de bouc. Tragacanthum. - Barbe-renard.

Tragacanthum arboreum.-Tragacant, arbrisseau,

Tragopogon hispanicum. -- Scorzonère d'Espagne.

Tragopogon pratense.-Barbe de hone. Tragopogon purpureo. - Cersifi.

Tragoselinum majus. - Boucago grand.

Tragoselinum majus umhellå rubente. - Boucage noir.

Tragum.-Soude épineuse. Tremella terrestris sinuosa. -

Nostoc. Tribulus aquaticus. - Châtaigne

d'eau. Trifolium arvense humile spicatum.—Pied de lièvre.

Trifolium odoratum.-Mélilot. Trifolium paludosum. - Trèfle des marais.

Trifolium pratense purpureum. - Trèfle des prés.

Trifolium quadrifolium. - Trèfle à quatre feuilles.

Trifolium siliquosum minus. -Lotier.

Trigonellafœnum græcum.-Fénugrec.

Triticum hibernum. - Blé. Triticum repens.-Chiendent des

boutiques. Triticum vaccinum.-Mélampire des champs.

Tropæolum.-Capucine. Trutta.-Truite. Tsiana-kua, -- Costus d'Arabie.

Tubera -Truffe. Tulipa turcarum. - Tulipe.

Tunica .- OEillet. Turcicum, mays, dictum. - Blé

de Turquie. Turcio.-Cochon de mer. Turdus .- Grive.

Turpethum.-Turbit végétal. Turpethumfalsum .- Faux turbit Tussilago farfara.-Tussilage.

Tuthia.-Tuthie. Typhus cervi.-Tête de cerf.

H

ULULA .- Cheveche. Ulmaria. - Reine des prés. Ulmus campestris .. - Orme. Umbilicus veneris.-Nombril de

Vénne Ungula asinina. - Tussilage. Ursus et Ursa.-Ours.

Urtica major vulgaris, divica. -Ortic grande. Urtica urens minor .- Ortic grid-

che.

Urtica usens pilulifera. - Ortic romaine Urucu. - Rocourt. Urus .- Taurean sanyage. Usnea humana.—Usnée humaine Usnca plantarum .- Nostoc. Uva acerba. - Verius. Uva ursi. - Raisin d'ours. Uvæ. - Baisins.

VACCINUM .- Airelle anguleuse. Valeriana arvensis præcox.-Mâ-

Valeriana cerulea. Valeriana græca .- Valériane grecque. Valeriana celtica.-Nard celtique Valeriana officinalis.-Valériane.

Vanellus -Vanneau. Vanilla -Vanille. Veratrum album. — Ellébore

Veratrum nigrum.-Pied de grif-

fon. Veratrum sabadilla.— Cévadille.

Verbasculum pratense .- Primevère. Verbascum mycone. - Oreille

d'ours. Verbascum silvestre. — Phlomis. Verbascum thapsus. - Bouillon

blanc. Verbena officinalis. Veabenaca recta. - Vervène.

Vermes terrestres.—Lombries. Vermicularis.—Joubarbe petite.

Vermicularis. — Vermiculaire brûlante.

Vernix.—Sandarac. Veronica mas supina. — Véronique mâle.

Verres.—Cochon. Vervex .- Mouton. Vespa.-Frélon.

Viburnum foliis lobatis.—Obier. Viburnum foliis ovatis. - Apalachine.

Vicia sativa .- Vesse. Vicia parva.—Vesse sauvage. Vicia segetum. - Vesse sauvage. Victorialis. - Ail serpentin.

Vincetoxicum. — Dompte-venin. Vinum hordaceum. - Bière. Vinum piraceum.—Cidre de poiré Viola alba et purpurea.—Julienne Viola ipecacuana.-Ipecacuanha

Viola lunaria major. - Lunaire. Viola martia purpurea.-Violette Viola tricolor.-Pensée.

Violaria. -- Violettes.

Viorna vulgi. - Clématite.

Vipera.-Vipère. Viperaria hispanica. - Scorsonère d'Espagne.

Viperina radix .- Scrpentaire de Virginie.

Virga aurea.- Verge dorée. Virga pastoris major. - Verge à

berger.

Viscum quernum. Viscus quercinus. - Bois de gui de chêne. Vitis alba silvestris .- Bryone.

Vitis foliis cordatis. — Lambrus. Vitishederæ folio serrato.-Lam-

brus.

Vitis idæa .- Airelle anguleuse.

Vitis idæa fructu nigro.-Airelle ponctuée. Vitis idæa foliis carnosis. - Rai-

sin d'ours. Vitis nigra. — Clématite.

Vitis silvestris. - Sceau Notre-

Vitis vinifera.-Vigne. Vitraria. Pariétaire.

Vitriola.-Vitriol. Vitrum.-Verre. Viverra. - Civette.

Vulpes .- Renard. Vulvaria. - Ansérine fétide.

Xiphion, seu Xiphium .- Iris bul-

Vulvaria. - Vulvaire.

w

Wooginoos, -Angustura. Wularia. - Campanule. X

XILO aloes. — Bois d'aloès. Xilo balsamum.-Bois de baumo

Xilon. - Coton.

YTRIA.-Voy. ec mot.

Yucca.-Manioc.

beux. Xiris.- Espatulc.

Z

ZEA .- Blé locular. Zedoaria longa. Zedoaria rotunda.

- Zédoaire. Zibetha. Zibethum. - Civette.

Zingiber. Zingibel.-Gingembre. Zingiber silvestre majus. - Costus

d'Arabie.

Zinck. - Zinc. Zizania arabum.—Yvraie.

Zizypha sativa et silvestris .-- Jujubes.

Zizyphus .- Jujubes. Zisyphes .- Jujubes.

AVIS DE L'AUTEUR.

Pour faciliter la recherche, en langues étrangères les plus usitées dans le commerce, des noms compris dans ce Dictionnaire, nous avons cru devoir donner une Table séparée pour chacune d'elles, où se trouve la traduction de ces noms. Des amis dévoués, possédant la connaissance de ces langues, ont bien voulu nous prêter leur concours pour rendre ce travail aussi complet que possible.

TABLE

DES NOMS ALLEMANDS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

AREBRAUTE. - Aurone. Ackelevankraut. - Ancholie. Ackermann.-Calamus aromaticne Ackerraute. - Fumeterre. Addermennig. - Aigremoine. Adlerholz, - Bois d'aigle, Aegiptische Bohne. - Igname. Aesche, Esche, - Frêne, Affe. - Singe. Affontelted-Holz. - Bois de gui de chêne. Agaricus. - Agaric. Agat. Achat. - Agate. Agath (schwarzer). - Jais. Agatstein. — Succin. Agrest. - Verjus. Aglei. - Ancholie. Ahorn-Holz. - Bois d'érable. Akazia. - Acacia. Akajuholz, Mahagoniholz, --- Aca-jou. Akazienholz - Bois d'acacia Alant. Alantwurzel. - Aunée. Campane. Alann - Alan Alaternus. - Alaterne. Alahaster. - Alhâtre. Alcornokrinde. - Alcornoque. Alizariwurzel. - Alizari.

Alfranken. - Douce-amère. Aloë. - Aloès. Aloë-Holz - Bois d'aloès Alraunwurzel, Alraunkraut, -Mandragore. Antimonium. Spiesglas. - Antimaine Althea. - Guimauve. Amaranta: - Amaranthe. Amarant-Holz. - Bois d'amaranthe. Amherkraut. - Marum. Ambra. - Ambre. Amerikanische Grieswursel. pareira-brava. Amethyst. - Améthyste. Amianth. - Amiante. Amidam, - Fécules, Amidon, Ammey, Ammeysaamen, --- Ammi Amömlein, Amomen, -Amome. Anakarden. - Anacardes. Ananas, - Ananas, Andorn. - Marruhe. Anemone. - Anémone. Angelika, Angelik.-Angélique. Anis. - Anis. Anis-Holz. - Bois d'anis. Anis-Oel. - Essence d'anis. Aaschovis. - Anchois. Antonikraut - Brunelle.

Apfel. — Pomme.
Apfelwein. — Cidre.
Aprilowen. — Abricot.
Arrack. — Arack.
Areka. Arkanuss. — Arec.
Areka. Arkanuss. — Arec.
Areka. Arkanuss. — Arec.
Areka. Arkanuss. — Bod d'Arménie.
Armenischerstein. — Bod d'Arménie.

Asafœtida. — Assa-fœtida.

BARLAH, -Bahela.

Asant. Wohlriechender. — Benjoin.
Asant, stinkender. — Asas-fottida
Asarum. Haselwurz. — Asaset.
Asbest. — Amiante.
Asebe. — Cendre.
Asebe. — Cendre.
Asebensulz. — Sonde.
Assel Asselwurm. — Cloporte.
Astranz. — Impératoire
Austern. — Hutres.
Aurumpigment. — Orpiment.

B

Badesehwamm. - Eponges. Baldrian - Valériane. Balsam. - Baume. Balsam Kopaiya. - Baume de copahu. Balsam arabiseher. - Baume de la Mecque. Balsam pech. - Baume de poix. Balsam Tolu. — Baume de tolu. Bambus. - Bambou. Bananenbaum. — Banamer. Bandnudeln. - Lazane. Bær. - Ours. Bærwurzel, wilder. Fonchel. -Ménm. Bærenklau. - Acanthe. Basalt. - Basalte. Basilicum, Basilic, Basilienkraut, - Basilic. Bastard Smaragd. - Péridot. -

Bataten. — Pommes-dc-terre.

Baumwolle. - Cotons.

Rehenwurzel. — Behen.

Beinweil - Consonde

Bauholz. - Bois de charpente.

Bdellium Gummi. - Bdellium.

Belladona. - Belladone. Bellorita. - Primevère. Ben-nuts. — Ben. Benzoë. - Benioin. Berberis-Holz. Berberitzen-Holz. Bois d'épine vinette. Bergamotte. - Bergamote. Bergamot-Holz. - Bois de cédra ou bergamotier. Bergamünze wilder Poley .- Calament des montagnes. Bergblau.-Cendre verte ou bleue Berill. - Béril. Aigue-marine. Berliner-Blau. - Bleu de Prusse eomposé. Bernstein,-Sucein, Ambrejaune Bernstein (sehwarzer). - Jais. Bertramswurzel. - Pyrèthre. Besen. - Balais. Bettfedern. - Plumes à lit. Betel. - Bétel. Betonie. - Bétoine. Beyfuss. - Armoise.

Bezoar, Bezoarstein. - Bézoard.

Bezeten.-Tournesol en drapeau.

Biebergeil. — Castoreum.

Bienen. - Abeilles.

Beeren. - Baies. Rier: - Rière. Bienen. - Abeilles. Biebergill. - Castoreum. Bilsen, Bilsenkraut,—Jusquiam. Bimbinellkraut. - Pimprenelle. Bimstein. — Pierre-ponce. Bingelkraut. — Mercurialc. Binsen. - Jone. Birke, Birkenbaum, — Bouleau. Birne. - Poire. Birnmost. — Poiré. Bisam. - Muse. Bittersalzerde. — Magnésie. Bitterwurtz. - Gentiane. Bittersfiss. - Douce-amère. Blasenbaum. - Baguenaudier. Blætter. - Feuilles. Blau. - Bleu.

Blauholz. - Bois de Campêche. Blauer-Bolus, - Bol d'Arménie, Blech. - Ferblanc. Blende. - Blende. Bley. - Plomb.

Blevglætte. - Carbure de fer. Litharge. Blevglantz. - Carbure de fer-Bleyweiss. - Céruse. Blevglanz. - Alquifoux.

Blumen. - Fleurs. Blumenrohr. — Balisier. Blut. - Sang.

Blut-Holz. — Bois de Nicaragua. Blutigel. - Sangsues.

Blutwurz. - Tormentille. Blutstein. — Hématite.

Bockshorn. - Fenugrec.

Berentraube. - Bousserole.

Bofist. — Vesse-dc-loup. Bohlken. - Millefcuille.

Bohnen. — Fèves. Borax. - Borax.

Borke, - Tan, Ecorec. Bornkraut. - Chardon bénit. Borragen, Borretsch, - Bourra-

chc. Borsten. - Soic de sanglier et de

Botrykraut. - Botrys.

Botargum - Boutarque. Brantwein. - Eau-de-vie. Brasilet-Holz, Brasilien-holz, -Bois de Brésillet.

Bræunekraut. - Aspergule. Braunstein. - Manganése. Braunwurzkraut.-Scrophulaire.

Braunroth. - Brun-rouge. Brechmittel - Emétique. Brechwurzel. - Ipecacuanha.

Brenn-Holz .- Bois de chauffage, Bois à brûler. Brodt - Pain Bronzier. Bronze. - Bronze des

peintres. Brustbeeren. — Jujubes. Brunnenkresse. — Cardamine. Buchampfer — Os de sèche.

Bücklinge. - Harengs-saurs. Büchen-Holz. - Bois de hêtre. Buchsbaum-Holz.—Bois de buis. Buchweitzen.-Blé noir. Sarrasin Bulle. - Taureau.

Bunter Weitzen. - Blé froment bigarré.

Butter, — Benrre.

C

CACAO. - Cacao. Calcedonier. — Calcédoine. Caffee. - Café. Camillenblüthe. — Camomille. Campher. - Camphre. Campesch-Holz. - Bois de Cam- pêche Canarien-Saame. - Alpiste. Candisch-Hen. - Schenante. Caprifolium.Geissblatt.—Chèvrefemille Capuciner. Kresse. — Capucine. Capern. - Câpres. Cardobenedictem.—Chardon bénit. Cardemom. — Cardemome. Carmin. - Vov. ce mot. Carpobalsam. — Carpobalsamum. Cascarilla, Chacarilla, —Cascarille Cassave. - Cossave. Cassia. - Casse. Castamin , wilde. - Marrons d'Inde. Castor-Oel. - Huile de ricin. Cauris. - Coris. Caviar. - Caviar. Cement. - Ciment. Cevadille. - Voy. ce mot. Champignons. - Voy. ce mot. Chinachina, Chinar inde. - Ouinanina. Chocolate. - Chocolat

Cichorien. — Chicorée Cider. - Cidre. Cistenroeslein. - Ciste. Citronen. - Citron. Citronen Schaalen. - Ecorces de citron. Cobald. - Cobalt. Cocons. - Cocons de vers à soie. Cochcnille. - Voy, ce mot. Cocosnüsse. — Cocos. Colcothar. — Calcanthe. Colophonium: — Arcanson. Coloquinten. — Coloquinte. Copal Gummi. Copal Harz. -Gomme copale. Coques. - Vov. ce mot. Corallen. - Corail. Coriander. - Coriandre. Corallen, Corallenmoos, - Cornaline de Corse. Corinthen. - Raisin de Corinthe. Corneelbaum-Holz. - Bois de cornoniller Cremor tartari. - Crême de tartre. Crystall. - Cristal de roche. Crystalli tartari. - Cristaux de tartre. Cubeben. — Cubèbes. Curação. - Voy. ce mot. Curcuma. - Voy. ce mot.

D

Dacus. — Blaireau. Damhirsch. — Daim. Datteln. — Dattes.

Christwurz. - Ellébore.

Daunen. — Duvet. Diamant. Demant. — Diamants. Diktam weisser.—Dictame blanc.

Cypressenholz.—Bois de cyprès.

Cyperwurzel. - Sonchet.

Dost. - Origan.

Epheu.-Lierre.

Crête Dill - Anet Dinkel. - Epautre. Dinte. - Encre.

Diktam Creticher. - Dictame de

Drachenblut. - Sang-dragon. Dragun. - Estragon. Drusenasche. - Cendres gravelées. Distel. - Chardon. Düngererde. — Engrais. Donnerbart - Joubarbe

E

ERENHOLZ. - Bois d'ébéne. Eberwurz. — Carline Ehrenpreis. - Véronique. Eibenholz. Eibenbaum-Holz. -Bois d'if. Eibisch, Eibischwurz, - Guimanye Eichenholz. — Bois de chêne. Eiche. — Chêne. Eicheln. - Glands. Eiderdaunen.-Duvet. Edredon. Eis. - Glace. Eisen. - Fer Eisenholz, - Bois d'érable, Eisenhütlein. - Aconit. Elephantenzæhne. - Dents d'éléphants. Elfenbein. - Ivoire. Eller. - Aune. Elsbeerholz, - Bois d'alizier, Engelwurtz. - Angélique. Racine d'angélique. Engelsüss. — Galvpöde. Englisches Kampeschholz.-Bois

FADENNUDELN .- Vermicelle. Farbeginster. Farberröthe.-Gemestrole.-Garance.

de Campêche, coupe anglaise.

Enzian.-Gentiane

Farnkraut. Farrenkraut. - Fougère. Federn.-Plume.

Eppich.-Ache. Erbsen.-Pois. Erdænfel.-Topinambour. Erdrauch - Fumeterre Erdbeere.-Fraises. Erdschierling.-Cigüe maculée.

Erdnech, Erdharz,-Bitume, Erdmuss. Erdpistazie. - Arachides. Erde.-Terre. Esche - Frêne.

Erlenholz, Ellernholz, - Bois d'anne. Erven, - Gesse, Orobe, Frz -Airain, Bronze,

Eschen manna.-Manne. Eschenholz.—Bois de frêne. Esparzette.—Sainfoin.

Essig .- vinaigre. Essigdorn-Holz,-Bois d'épine vi-

nette. Essiggurken.—Cornichons.

Essenzen.—Essence. Extracte.—Extraits.

Ever.—OEufs.

300 TABLE ALLEMANDE. Federharz.—Caout-chouc. Flaumfedern.—Duvets. Feigwarzenkraut. - Scropbulaire Feigbonhe.-Lupin. Feigen.-Figues. Feigenbaum. — Figuier. Felle .- Peaux. Feldkümmel.-Carvi. Fellriss.-Alcée (manne sauvage) Fenchel.-Fenouil. Fernambuck-Holz .- Bois de Fernambone. Fett.—Graisse. Feuersteine.-Pierre à fusil. Fichtenharz .- Galipot. Fieberrinde.—Ouinquina.

Firniss.-Vernis. Fische, - Poissons. Fischkörner.-Coque du Levant. Fischhaut.—Chagrin. Flachs.-Lin.

Flachssamen.—Graine de lin. Flachsseide,—Cuscute. Flaschenkürbis. — Calebasse de

Guinée.

GAGATH. - Jais.

G

Galbanum.—Galbanum. Galgant.-Galanga. Gallert. - Gélatinc. Gallpfel. Gallen .- Noix de galle. Galmey .- Calamine. Gans.-Oie. Gænserich.-Argentine. Gartenranke.-Roquette. Geigenharz.-Colophane. Geilwurz .- Orchide. Geissraute. Geissklee.-Galega. Gelb-Holz .- Bois faune. Gelb.-Janne. Gelbe Beeren .- Graines jaunes. Fleisch.—Chair. Flieder.-Lilas. Flieder-Holz.-Bois de lilas.

Flintenstein.-Briquets, pierre à fusil. Flittergold.—Clinquants.

Floret seide.—Filoselle Flüssiger storax liquidamber. -

Styrax. Flüssiger Amber.-Liquidambar Flusspferd.—Castine.

Fænum græcum.-Fenugrec. Föhre.-Pin. Frauenhaar.-Capillaire.

Frauendistel. - Chardon Notre-Dame. Froschstein.—Crapaudine.

Fuchs .- Renard. Fuss.-Pied. Fustel-Holz.—Bois de fustet.

Fustick-Holz.-Bois jaune.

Gelbes Veilchen.—Pensée. Gemsenwurz.-Doronic. Genever-Holz. - Bois de geniè-

Vre Genist.-Genêts, Ginestrole. Gerberbaum. Gerbermyrte. Gerberstrauch. Færberbaum. -Redon. Germanderlein.—Germandrée.

Gerste.-Orge. Geseegnete distel. - Chardon hénit.

Getraide.-Blé, grains. Gewürznelken. Gewürznæglein. -Girofle (clous de).

Gichtkörner - Pivoine. Giftwurzel.-Contra-verva. Ginet -Genet Gins, Gyps,-Plâtre, Girasol.-Girasol. Clas -Verra Glasbouteillen.-Bou'eilles. Glætte.-Litharge. Glöchen.—Campanule

Glockengut. Glockenmetall. -Métal de cloches Gnadenkraut -Gratiole Gold.-Or. Goldschlægerhaut,-Baudruche, Granit.-Granit. Granatapfel.-Grenade. Granate, Granat, Granat-stein -

Grenat. Granatillkorner .- Epurge. Grasswurzel.-Chiendent. Grauer Nicht .- Spade. Grenadille-Holz. - Bois de grenadille. Griechisches-Heu.-Fenugrec.

Grindwurtz.-Patience. Grünspan,-Verdet. Grüne Nusschaalen. - Bron de

noix

Guckgucksklee.-Oseille Güldenwaldmeister. - Croisette. Gummi laudanum.—Laudanum. Gummi.-Gommes.

Gummi gragant, tragant.-Gomme adragante. Gummi ammoniack - Gomme

ammoniaque. Gummi arabicum -Commo ara-

bique. Gummi bdelium.—Gomme bdé-

linm. Gummi copal.-Gomme copale.

Gummi elemi —Gomme élémi. Gummi elasticum — Gomme Caont-chone

Gummi guaiac .- Gomme gavac Gummi gutt .- Gomme gutte. Gummi alouchi.-Gomme alouchi

Gummi Lack .- Gomme laque. Gummi oppopanax. - Gomme oppopanax. Gummi sagapenum. - Gomme

sagapenum. Gummi Scnegal. - Gomme du

Sénégal. Gurken.—Concombres.

н

HAAR .- Cheveux, poil. Haarpuder .- Poudre à poudrer. Haferwarzel -Salsifis Hafer,-Avoine, Hammel.-Mouton. Hammerschlag.-Machefer. Hanf.-Chanvre. Hanfsaat.-Graines de chenevis. Hanbutten.-Chinorrhodon. Haselnüsse. - Noisette.

Hæute .- Peau. Haus lauch, Hauswurz, - Jouharbe Hausenblase.-Ichtvocolle. Harz -Résine Haselnüsse - Noisette Hecapalmen-Holz.-Bois de houx Hecht -- Brochet Hefen.-Lie. Heide-Korn.-Blé noir.

Heidelbecren,-Airclle. Heidekraut .- Bruyère. Heilderwelt .- Véronique. Henne, Huhn .- Poule. Herbstrose.-Alcée. Hering .- Harengs. Hermodatteln.-Hermodactes. Herz-Kirschen .- Bigareaux. Herzkirschen-Holz, - Bois de guinier. Herzklee.-Oseille. Hexenmehl.-Lycopode. Hiacynthe.-Jacinthe.

Hirse.-Millet. Hirsch.-Cerf. Hirschhorn.—Cornes de cerf. Hirschgeweihe. - Bois de cerf. Hollunder.-Sureau. Holz.-Bois. Holzkohlen .- Charbons de bois. Honigkuchen .- Pain d'épice. Honig.-Miel. Hörner.-Cornes. Hopfen .- Houblon. Hostien .- Pain à chanter. Huflattich.-Tussilage. Hummer. - Homard. Hundskohl. - Apocin.

IGNATUS bohnen. - Noix de Saint-Ignace. Indianiche Kresse.—Capucine. Indianische Zaunrübe.—Mechoa-

Hickorynüsse. — Pareira-Brava.

Hippopotamus -Hippopotame.

Himbeeren.-Framboises. Hindlafffen.-Chicorée.

cam. Indianische Spike.--Nards indien.

Indianische Vogelnester.-Nids d'alcions. Indigo.-Indigo. Ingber. Ingwer.—Gingembre Ipekakuana.-Ipécacuanha.

Hüttinrauch.-Arsenic.

Hyazinth.-Hyacinthe.

Ison,-Hisone.

J

Jacobskraut.—Jacobée. Jægcrteufel.-Millepertuis. Jalappe.-Jalap. Japan-Holz,-Bois de sapan, Jasmin .- Voy. ce mot. Jaspis .- Jaspe.

Johanniskraut.-Millepertuis. Johannisbeeren.-Groseilles. Johannisbrodbaum.—Caroubier. Judenkirschen.—Alkekenge. Judenpech.—Bitume de Judée. Jujuben .- Jujubes.

К

KABLIAU. -- Morue. Kaffee,-Café, Kakao, - Cacao. Kalambouk-Holz, Kalamback-Holz.-Bois de calambour

Kalb,-Veau. Kaliatur-Holz .- Bois de santalcaliatour. Kalk .- Chaux. Kalstein .- Castine.

Kameelheu. Kameelstroh. — Sebenante. Kamillen.—Camomille. Kampher.—Camphre. Kampberkraut.—Camphrée. Kampesch-Holz. — Bois de Campéebe.

Kanariensaamen.—Alpiste. Graines d'alpiste. Kanineben.—Lapin.

Kanineben.—Lapın. Kapern.—Câpres. Karbei.—Carvi.

Kardamom.—Cardamone impératoire. Kardamomlein.—Cardamome.

Kardendistel. — Cardon. Chardon à eardière.

Karmin.—Carmin. Karotte.—Carotte. Karrobbaum.—Caroubier.

Kartoffeln.—Esearboucle. Kartoffeln.—Pommes de terre. Kartoffelmehl.—Fécule.

Kastanien.—Châtaignes.
Kastanien.—Holz — Bois do shâ

Kastanien-Holz.—Bois de ehâtaignier.

Kastanienhaum wilder. — Marronnicr d'Inde. Katzenmünze —Cataire.

Katzenauge.—Girasol. Katzensilber.—Miea. Kellerbals.—Thymolée.

Kellerwurm. Kellersehahe. Kellerassel.—Cloporte. Kenster-Holz.— Bois de gui de

Kenster-Holz. — Bois de gui de chène.

Kerhel. Kerfel.—Cerfeuil. Kermesheere.—Kermès. Kiefer.—Pin.

Kienrufs.—Noir de fumée.

Kinoharz.—Kino. Kirseben.—Cerises. Kitt.—Mastic à lutter. Klaprosen.—Coquelicots.

Klee. Kleesaat.—Graines de trè-

Kirsch-Holz, - Bois de cérisier.

Kleie.—Son. Klette.—Bardane.

Knahenkraut.—Orchide. Knohlauch.—Ail.

Knoblauchkraut.—Alliaire.

Knochenleim.—Ostéocolle.

Kohold. Kohalt.—Cohalt. Kohl.—Choux.

Kohl.—Choux. Kokelskörner.—Coque du Levant

Kokon.—Cocons de vers-à-soie. Kokos-nüsse.—Coeos. Kokosgarn.—Cairo.

Kokosgarn.—Cairo. Kolophonium.—Colophane. Koloquinten —Coloquinte.

Koloquinten —Coloquinte.

Kolumbo wurzel.—Racine de colombo.

Korallen.—Corail. Korallen-Holz.—Bois de eorail. Korbgerten.—Osier.

Korduan.—Marroquin. Korkholz.—Liége.

Koriander.—Coriandre. Korn.—Blé.

Körner, Korn.—Grains. Korniol.—Coraline de Corse.

Kostus.—Costus.

Kræhenaugen. — Noix vomigue.

Kraftwurzel.—Ginseng. Krapp. Krappwurzel.—Garance. Krause Münze.—Menthe

Krause Münze.—Mentbe. Kraüter Orseille.—Orseille préparée.

Kraüter.—Herbes. Krebs.—Écrevisse. Kresse.—Cresson

Kresse.—Cresson. Kreuzblümlein.—Polygala. Krentzdorn, Kreutzbeerendorn. Nerprum. Kreuzwurz .- Gentiane. Kreide. - Craie. Blanc d'Espa-

gne. Krötenstein.—Crapaudine. Kuh.-Vache.

LAB.—Présure.

Guinée.

T.

Labkraut.-Galiet.

Labdanum.-Voy. ce mot. Lack.—Laques. Lache -Saumon. Lacmus.-Tournesol.

Lakritzensaft.-Réglisse, suc de réglisse. Laktuk, Lattich.-Laitues.

Lack. - Gomme laque. Lac-dve. - Vov. ce mot. Lapislazuli.-Lapis.

Lasurstein.-Lapis. Læusekraut.-Stapbisaigre. Læsesaamen.—Cévadille.

Lattich —Laitnes Laudanum.—Labdanum. Lavandel, Lavandel blüthe—La-

vande. Lazerolen.—Azérole.

Lazurstein.-Outremer. Leberkraut. Leberklee —Hépatique. Leder.-Cuirs.

Leima.—Colle-Lein.-Lin. Leindoter -Calamine

Leinöl.-Huile de lin.

Macis .- Vov. ce mot. Magenkraut .- Chelidoine. Kuhhaar.—Bourre. Kumin.-Cumin. Kupfer .- Cuivre. Kupfer wasser .- Couperose. Kürhisflasche. - Calebasse de

Leinsaat.-Graine de lin.

Lerchenbaum.-Mélèze Lerchenhaum-Holz, - Bois de

mélèze. Lerchenschwamm.-Agaric. Levantiche Asche.-Roquette.

Licht-blume, -Colcbide. Liguster.-Troène. Lilie-Lvs. Limonen.-Limon. Citrons.

Linde.—Tilleul. Lindotter.—Graines decameline. Linsen.-Lentilles. Lohe. - Tan. Löffelkraut, Löffelkrese. — Co.

chléaria. Lorheerhaum. -- Lauriers.

Lorberblætter. - Feuilles de laurier Lorbeeren.—Baies de lauriers. Löwe.-Lion.

Lowenzahn.-Pissenlit. Luchs .- Linx. Lumpen .- Chiffons.

Lupinen.-Lupin. Luzernerklee.—Luzerne. Luzien-Holz.—Bois de Se-Lucie.

M

Magnet .- Aimant . Magnesia. - Magnésie. Magsamen. Mohnsaamen. Mohn.
— Graines de pavot.
Mahagoniholz.—Bois d'acajou.
Majoran.— Marjolaine.
Makrelen.— Maquereau.
Malachit.— Malachites.

Malathram. Maldacorn. — Bdellium. Malve. — Mauve.

Malz.—Malt. Malz.—Malt. Mandeln.—Amandes.

Mandelbaum.—Amandier.
Mandel-Holz.—Bois d'amandier.
Mandelkürhis.— Citrouille.
Mangold.—Bette.

Mauerpfeffer.—Joubarbe. Manihoc. Manioc.—Cassave.

Manna.—Manne.

Marcassit.—Marcassite.
Marder.—Martre.

Marentackholz. — Bois de gui de chène.

Mariendistel. — Chardon-Notre-Dame.

Marmor.—Marhre.
Maronen.—Marron.

Maronen-Holz.—Bois de marronnier. Marroquin. Marrocanisch Leder.

Marroquin. Marrocanisch Leder.
— Marroquin.

Martens-Holz.— Bois Ste-Marthe.

Marum — Marum

Martens-Holz.—Bois Ste-Marthe Marum.—Marum. Maserich.—Aspergule. Mastix.—Mastic.

Mastixkraut. — Marum.
Matten. — Nattes.
Mattenkümmel. — Carvi.

Mauerraute.—Capillaire.
Mauerassel.—Cloportes.
Mauerstein.—Brique.

Mauerstein.—Brique. Maulesel. Maulthier.— Mulet.

Maulbeere. Mûre.

Maulbeerbaum. — Mûrier. Mayblume. Mayglöckchen. — Muguet. Mottersaat. — Calamine. Mechoakana. — Mechoacan.

Mechoakana.—Mechoacan.

Meckahalsam. — Baume de la

Mecque.

Meeraal.—Congre.

Meeral.—Congre.
Meerdistel. — Chardon-NotreDame.
Meergras.—Varech.

Meergras. —Varech.

Meerhirse — Gremil.

Meerkohl.—Soldanelle.

Meerkohl.—Soldanelle.

Meermoos.—Cornaline de Corse.

Meerschaum.—Écume de mer.

Meerschwein — Morsonin

Meerschwein. — Marsouin. Meerzwiehel. — Scille. Mehl. — Farine.

Meisterwurz.— Impératoire. Melde.— Arroche. Melisse. — Mélisse.

Melone.— Melon. Melotenklee.— Mélilot. Mennig. Mennige.—Minium.

Mergel.— Marne.

Messing.— Laiton.

Mexicanischer-Thee — Rot

Mexicanischer-Thee.—Botrys. Milch.— Lait. Milzkraut.— Doradille. Cétérach Mineralischer kermes.— Kermês

minéral. Mirrhen.—Myrrhe. Mirte. Mirtenbaum.—Myrthe.

Mispel.—Nèfles.

Mistel-Holz. — Bois de gui de

chêne.

Mohn. Mohn saamen.— Pavot.

Möhren. Mohrrübe.— Carotte.

Mohren kümmel.—Ammi.
Moos.—Lichens.
Morcheln Moriti.

Morcheln.—Morille. Moschus.—Musc.

23

Mostrich.—Moutarde: Mumie.—Momie. Münze.—Menthe. Murmelthier.—Marmotte. Muscaten. Muscatenüsse.—Muscade. Mustert.—Moutarde.
Muskatenblüthe.—Macis.
Mutterharz.—Galbanum.
Mutterkraut.—Matricaire.
Myrobolanum.—Myrobolan.

N

NABELKRAUT.—Tormentille.
Nachtschatten.—Douce-amère.
Naglein.—Clous de girofle.
Nagelehen-Holz.—Cannelle girofiée.
Naphta.—Huile de pétrole.
Narde.—Nard.
Natterwurz.—Bistorte.
Nelke.—Göllet.

Nelken.—Clous de girofle. Nelkenfeffer.—Piment. Nelkenrinde. Nelkenzimmt. — Cannelle girotlée. Nelkenwurzel. — Benoite. Nierswurz. — Elibone. Nesseln. — Orties. Nicaragua-Holz - Bois nicaragua. Nicht. — Spode. Tuthie. Nierenstein. — Jade. Nissing. — Ginseng. Nudeln. — Macaroni. Nusshaum. Holz. — Bois de noyer.

o

 OBLATES—Pain à chanfer.
 Opal.—Opale.

 Och.—Hoile.
 Operment.—C

 Oelsenzuage.—Buglose.
 Oelwichen.—For

 Oelkuchen — Tourteau.
 Orangen. — O'rongen. — O'rolenbruch.—Tuthie.

 Oekser.—Otree.
 Orksenzunge.—Oroanette.

 Oliben.—Olive.
 Orselje. Orselj.

 Oliven.—Olive.
 Ochsenzunge.

 Onyx.—Onix.
 Osterluevy.—Y

Operment.—Orpiment.
Opim.— Voy. ce mot.
Orangen.— Oranges.
Orientalische Alkanne. — Alcanna.
Orkanet.—Oranette.
Orlean.—Rocon.
Orselle. Orseille préparée.
Ochsen.—Beuf.
Osterlurey.—Aristoloche.

P

PANIKORN. Panikum.—Panais.
Pantherthier. Panther. — Panthère.
Paonien.—Pivoine.
Pallissander-Holz.—Bois de palissandre.

Papier.—Papier.
Pappel.—Pappelbaum.—Peuplier.
Paradies-Holz.—Bois d'aloès.
Paradies Feigenbaum.—Bananier
Parietaria.—Pariétaire.

Pastinacken. - Panais. Pech. - Pois. Pelzwerk, Pelzwaaren. - Fourrures. Pergament .- Parchemin. Perlemutter .- Nacre de perles. Perlen .- Perles fines. Porlhirse - Gremil. Peruanischer balsam. - Baume du Pérou. Pestilenzkraut. — Galega. Pestillenzwurz .- Pétasite. Petersilie, Petersilge, - Persil, Pfeffer .- Poivre. Pfefferkuchen.-Pain d'épice. Pferd.-Cheval. Pfirsche, Pfirsich, - Péche, Pflaumen.-Prune. Pfriemenkraut. - Genet. Phosphor. - Phosphore.

Piment. - Vov. ce mot. Pistazien .- Pistaches. Platina - Platine Platterhsen. - Gesse. Pock-Holz. - Bois de gayac.

Polixander-Holz.-Bois de palissandre.

Pomeranze-Trockene.-Bigarade Pomeranzen. - Oranges. Pomeranzenschaalen. - Écorces d'oranges. Pompholix. - Spode. Porcelan.—Pozzolane.

Porphir .- Porphyre. Portulack .- Pourpier. Pottasche.-Potasse.

Pottloth.—Carbure de fer. Pouley .- Pouliot. Probier Stein.—Pierre de touche Psaffenröslein. — Pissenlit. Pulver. - Pondre. Purgierkörner. - Épurge.

0

Quassia. Quassien-Holz. - Bois de Surinam. Ouecksilber .- Mercure. Quecken .- Chiendent. Quendelkraut.-Serpolet.

Piepenstabe. - Pipailles.

Pilze.-Champignons.

Pinien .- Pignon.

Ouercitron .- Vov. ce mot. Ouinquefolio. - Ouinte-feuille. Ouinguina.-Ouinguina. Ouitte .- Coing. Ouittenholz.-Bois de cognassier.

R

RADIES .- Badis. Ranunkel.—Renoncule. Rappsaat, - Colza. Rathaniawurzel. - Rathania. Rauschgelh .- Orpiment. Raute.-Rue. Rhaharher. - Rhuharhe. Rebhunh .- Perdrix. Regulus .- Régule.

Reinfarn. - Tanésie. Reis.-Ris. Reishley .- Carbure de fer. Rettich. - Raifort. Rhodiser-Holz.—Bois de Rhodes. Robbe.-Phoque, Veau marin. Rocambole.-Échalotte. Rocamhole

Ricinusol .- Huile de ricin.

Rinde.—Écoree.
Roggen.—Seigle.
Robrerassia. — Casse.
Casse.
Rômissher-Kdmmel.—Nielle.
Rose.—Voy. ce mot.
Rosen-Holz.—Bois de rose.
Rosen Papel.—Alcée.
Rosenin.—Romarin.
Rosinen.—Raisins sees.
Rother Weitzen. Rothe Oblsen

zunge .- Buglose .

Rothel — Crayon.

Rothe Brustheeren. — Jujubes.

Rother Schwefel. — Orpiment.

Rübe. — Navet.

Rübin. — Rubis.

Rübin. — Hulie de colza.

Rübsen. Rübssat. — Graines de

navette. Colza.

Rohrwurzel. — Ipécacuanha.

Rum. — Voy. ce mot.

Runkefrübe. — Betterave.

Rupweller. — Beutreave.

Rüster.—Ormean.

S

SAAMEN. - Semences, Graines. Sabadille.—Cévadille. Sadecaum. - Sabine. Saft. - Suc. Safflor. - Carthame. Saflor. Safranum. Saffian .- Marroquin. Saffran.—Safran. Sagapenum Gummi. - Gomme sagapenum. Sago.—Sagou. Salnitrum. - Natron. Salbnüse.—Ben. Salze.—Sels. Salmiack. - Sel ammoniac. Salpeter .- Nitre, Salpètre, Salicot .- Salioque. Salep. Salepwurzel. - Salep. Salbey. Salvey .- Sauge. Salm .- Saumon. Sanct-Martens-Holz. - Bois de Ste-Marthe. Sandel. Sandel-Holz. - Bois de sandal ou santal. Sand .- Sable.

Sandbeere. - Bousserole. Sandarack. Sandrach .- Sandaraque. Sanikel. - Sanicle. Sapan Holz .- Bois de sapan. Saphir. Sapphir. - Saphir. Sardellen .- Sardine. Sarsaparille, Sassaparille, - Salsepareille. Sassafras.-Voy. ce mot. Sassafras-Holz. — Bois de sassafras. Saturez.-Sarriette. Saubohnen. — Jusquiame. Sauerampber. Sauerklee. Oseille. Sauerkohl.—Choucroûte. Sauerkraut. — Choucroûte. Saugschwamm.- Éponge. Saurach-Holz. - Bois d'épine-vinette. Sæulensteiu. - Bosaltes. Sauwurz. - Scrophulaire. Scamonie. - Méchoacan.

Scharley - Toute-bonne.

Scharte. - Sarrette. Schalotten .- Rocambolle. Schachtelhalm.-Prêle. Schaffinsenbaum, - Baguenau-

dier. Schaffeder. - Basance. Schaaf.-Brebis. Schaafgarbe. - Mille-feuilles.

Schale - Fcorce Scharlachbeere.-Kermès. Scharlachwurm. - Cochenille.

Scheidewasser. - Ean forte. Schellack .- Gomme laque. Schellkraut, Schwalkenkraut,-

Chelidoine. Schiefer .- Ardoises. Schierling. - Cigüe maculée. Schiffstheer. - Brai.

Schildpatt, Schildkrötenschalen, Écaille de tortue. Schildkröte. - Tortue.

Schiwæmm. - Champignons. Schlangenwurzel. - Bistorte. Schleifsten.-Pierre à aiguiser. Schmack - Sumac Schmeerwurz. - Consoude.

Schminke,-Fard. Schmelz,- Émail.

Schnecke. - Limacon. Schokolade. - Chocolat Schreibfedern - Plumes à écrire

Schuhschwærze, Schuhwichse, -Cirage.

Schwanfedern. - Duvet de cygne. Schwindelkraut. - Doronic. Schwalbenwurz. - Dompte-venin Schwindelkorner. - Coriandre. Schwarzer Agath .- Jais.

Schwalbenkraut.-Ficaire. Schwein,-Porc.

Schwazkimmel. - Nielle. Schwamm. - Éponges.

Schwertel, Schwertlilie, - Glaveul. Schwæmme. - Éponges. Champignons.

Schwefel -Soufre. Schwein-Holz.—Bois de cochon Sebesten.—Sebeste. Jujubes.

Seepferad. - Hippopotame. Seifenerde. - Cimolie. Seidenhæuschen. - Cocons de vers-à-soie.

Seidenflause .- Apocin. Seide.-Soie.

Seife.—Sayon Seidelbast-Holz.-Bois de garou.

Semen lýcopodii - Lycopode. Senegawurzel .- Polygala. Senf .- Montarde.

Senfsaame. - Graines de moutarde.

Senesblætter.—Séné. Senesbælglein, - Follicules, Sesam.—Sésame. Seselkraut.—Séseli.

Seigmarwurz. — Alcée. Seiffenkraut .- Saponaire. Siegellack. - Cire à cacheter.

Siebenfingerkraut,-Tormentille Silber .- Argent.

Similor.-Vov. ce mot. Simarouba. Simaruba. - Simarouba.

Sirup. Syrop. - Sirop de raffine-

rie. Skamonie. — Scammonée. Skorpion. - Scorpion.

Skorzeniren, Skorzoner, - Scorzonère.

Smaragd.-Emeraude. Smack.—Sumack.

Smalte. - Smalt. Smergel, Smirgel, — Émeri Soorsalz.—Soude.
Sonnenauge.—Girasol.
Sorgsvamen.— Sorgho.
Soude.— Voy. ce mot.
Spanisches Knoblauch. Spaniche
Schalotte.—Echalotte. Rocambole.

Spargel — Asperges.

Spanischweis. — Craie. Blanc
d'Espagne.

Spanisches Kampesch-Holz. —

District Country of the Country of

Spanisches Kampesch-Holz. — Bois de Campèche, coupe d'Espagne. Spanisch Rohr.—Canne. Spanischefliegen.— Cantharides. Spalt.—Spath.

Spanisches-Holz. — Bois de lilas. Spartogras. — Sparte. Speck. — Lard. Specklilie. — Chévrefeuille. Sperbelhaum-Holz. Speierlings— Holz.— Bois de cormier.

Sperherhaum.— Sorhier.
Spelt.—Épautre.
Spicköl.— Huile d'aspic.
Spiesglas. Spiesglang. — Antimoine.

moine.

Spiesglaskönig. — Régule d'arsenic.

Spinat. — Epinards.

Spinnendistel. — Chardon hénit. Spiring. — Merlan. Springkörner. Springkraut. —

Epurge. Stahl. — Acier.

Stæbe. Stahholz. — Merrain.

Таваск. — Тавас. Такатараса, Такатаракаты

Taback. — Tabac.
Tacamahaca. Tacamahacgummi.
— Tacamague.

Stabwurz. — Aurone. Stærke. — Amidon. Stechpalm. — Houx.. Steckenkraut. — Assa-fœtida. Steffenskörner. Stephanskörner.

— Staphisaigre.
Stein. — Pierre.
Steinklee. — Melilot.
Steinklee. — Passe-pierre. Saxi-

frage.
Steinkütt. — Ciment.
Steinkohlen. — Houilles.
Steinkutt. — Turbot.
Steinöl. — Hulie de pétrole.
Steinöl. — Hulie de pétrole.
Steinwurz. — Polypode.
Stermanis. — Badiane. Anis étoilé.
Steinmutterchen. — Pensée.
Stinkender Asand. — Assa-fottida.
Stinkeholz. — Bois de caca.

Stockfisch. — Morue, Merluche, Stockfisch. — Morue, Merluche, Stocksskraut. — Stochas. Storchschnahel.,—Singe, Pantographe. Stöhr. — Esturgeon. Stolzer Heinrich. — Bon Henry. Stockrose. — Alcée. Störrogen. — Caviar.

Stockrose. — Alcée.
Störrogen. — Caviar.
Strandkiesel. — Galet.
Straussfedern. — Duvet d'autruche.
Strichkraut. — Gaude.
Stroh. — Paille.

Stuck. — Stuc. Stuhlrohr. — Rotins. Sude. — Soude. Süssholz. — Bois de réglisse.

Talg. — Suif.
Talk. — Talc.
Tamarinden. — Tamarin.

T

Tamarisken. — Tamarise.
Tamarisken-Holz. — Bois de tamarise.
Tauben. — Pigeons.
Tausend-Güldenkraut. — Centaurée.
Terpentinöl. — Essence de téré-

benthine.

Terpentin. — Térébenthine.

Teufelsdreck. — Assa-fœtida.

Thee. — Tbé.

Theer. — Goudron, Brai.

Theer. — Goudron. Brai. Thimian. — Thim. Thon. — Argile. Thran. — Huile de poisson.

Thymseide. — Epitbym.
Tieger. — Tigre.
Todtenkopf. — Calcanthe.
Tollkraut. — Jusquiame.

Töpfererde. — Argile.
Topas. — Topaze.
Topinamburs. — Topinambour.

Torf. — Tourbe.

Ulmenholz. — Bois d'ormeau. Ultramarin. — Outre-mer. Tournesol. — Voy. ce mot.

Tournesol in Læppchen. — Tournesol en drapeaux.

Træber. — Drèche.

Irweer. — Dreche.
Trauben. — Raisin.
Treibkörner. — Epurge.
Trippel. Tripel. — Tripoli.
Trockner Firniss. — Sandaraque.
Tropfkraut. — Polypode.
Trüffeln. — Truffes.
Tuberose. — Tubéreuse.

Tuberose. — Tuberose.
Tuberose. — Tuberose.
Tulpe. — Tulipe.
Thunfisch — Tbon.
Türkis. — Turquoise.
Turbitb. — Voy. ce mot.
Turbitb. — Way. ce mot.
Turbith mineralischer. — Turbith
mineral.
Türkische Feigen. — Haricots.

Türkische Wicken. — Lupin.

Türkisch Korn. — Blé de Turquie.

Maïs.

Tutia. Tuzie. — Tuthie.

TI

Ultramarinasche. — Cendre d'outre-mer.

V

Vanille. — Vanille.
Veilchen. — Violette.
Veilchenholz. — Bois violet.
Veilchenwurzel. — Iris de Florence.
Velin (papier).—Voy. ce mot.
Venushaar. — Canillaire.

Velin (papier).—Voy. ce mot. Venushaar. — Capillaire. Versteinertes-Holz. — Bois petrifié. Vergolderroth. — Vermeil.
Vermillon. — Voy. ce mot.
Vigognawolle. — Vigogne.
Violenwurzel. — Iris de Florence.
Viper. — Vipère.
Viperwurz. — Serpentaire.
Vitriol-Oel. — Vitriol.
Vogelleim. — Glu.

W

Wachholderharz.—Sandaraque Wachslicht. - Bougies. Wachholderbeeren. - Baie de genièvre. Waidasche.—Cendres gravelées. Waidkuchen. - Cocague. Wachs. - Cire. Waldmeister. - Aspergule. Wallrath. - Blanc de baleine. Wallfischbarden. - Fanons de baleine. Waldwinde, - Chèvrefeuille, Wagenschmiere. — Cambouis. Walkerthon, Walkererde, - Cimolie. Wallnuss .- Noix . Noix du noyer. Wanem. — Gaude. Wasser. - Eau. Wassermelone. — Pastèque. Wasserkresse. - Cardamine. Wasser Eppich. — Berbe. Watte, - Ouate. Weberdistel. — Cardon. Weberdistel. Weberkarde. Chardon à cardière. Weegwart. — Chicorée. Wein. - Vin. Weinstein. - Tartre. Weihrauch. - Oliban. Weide. - Saule. Osier. Weiderich. - Salicaire ou corneille. Weingeist. - Esprit de vin. -Alcool. Weinsteinrahm. - Crême de tar-Wurmsaamen. Wurmkraut. Barbotine. Semen contra. tre.

Weibrauch. — Encens. Weisses Gold - Platine. Weisses Fischbein,-Os de sèche Weibrauchrinde. - Narcaphte. Weiss, - Blanc. Weissling, Weissfisch -Merlan, Able. Ablette. Weisser Rhabarber, -- Méchoacan Weissebete. — Bette. Weissdorn. — Aubépine. Weisser Senf. - Roquette. Weizen. - Froment. Welsche Hanebutten.-Jujubes. Wermuth. — Absinthe. Wermuthholz .- Bois d'absinthe. Wetzstein. - Pierre à aiguiser. Wiesenkümmel. - Carvi Wilder Spinat. - Bon-Henry. Wilder saffran. - Carthame. Wilder-Mohn. - Coquelicots. Wilde Entendaunen. - Duvet de canard. Winde, - Liseron, Wintergrün. - Pyrole. Wismuth - Marcassite. Wissmuthweis, - Bismuth. Wohlgemuth. — Origan. Wohlstand. - Impératoire. Wohlverley. - Arnique. Wolle. - Laine. Wolff. - Loup. Wolfsbohnen. - Lupin. Wolfsmilch. - Tithymale. Wurzel. - Bacine.

Z

ZAFFRA. — Safre, Zashne. — Denta, Zaunathe. — Bryone. Zeitlose. — Colchique. Zement. — Giment. Zibeh. — Givetle. Zieher. — Chicorée. Zieler. — Chève. Ziegen. — Chève. Ziegel. Ziegelstein. — Brique. Ziegenzute. — Galega. Zimn. — Etain. Zimne. Etain.

Zimmerholz.—Bois de charpente. Zinnober. — Cinabre. Zinkerz. — Cobalt. Zinnblume. — Spode. Zink. — Zinc.

Zipressenholz. — Bois de cyprès.

Zittwersaamen. — Barbotine. Se-

Zittwersaamen. — Barbotine. Semen contra.

Zitronenbolz. — Bois de citron ou jasmin.

Zitronen. — Citrons.

Zitronen. — Citrons.
Zitronenbaum. — Citronnier.
Zitwer. — Zédoaire.
Zucker. — Sucre.

Zuckerbrandtwein. — Tafia. Zuckerkörner. — Dragées. Zuckerwurzel. — Chervis, Zündschwamm. — Agaric. Ama-

doutier.
Zwetschen.—Prunes. Pruneaux.
Zwiebeln — Oignons.

FIN DE LA TABLE ALLEMANDE.

TABLE

DES NOMS ANGLAIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

ABAGA.-Voyez ce mot. Abel-musk .- Ambrette. Abrotanum.-Aurone. Abrus.-Vov. ce mot. Acacia.-Vov. ce mot. Acacia wood.-Bois d'acacia. Acaiou-tree. - Acaiou. Acanthus .- A canthe. Ache,-Vov. ce mot. Achia. - Achiar. Achiotl.-Bocou. Aconite. -- Aconit Acorn.-Gland. Adder .- Vipère. Adjanthum.-Adjante. Adamant .- Diamant. Adraganth.-Gomme adragant. Agallocum.-Bois d'aloès. Agaric - Voy. ce mot. Agate .- Vov. ce mot. Agnus-castus seed. - Poivre sauvage. Alabaster .- Albätre. Alcanna.-Vov. ce mot. Alkali.-Alcali Alcohol,-Alcool, Alder tree - Aune Alkanet -- Orcanette

Alkekengi.-Alkekenge.

Alloy .- Alliage,

Allum .- Alum. Almagra.-Almagre. Almond,-Amande. Almond-tree. - Amandier. Aloes,-Aloès. Alumina.-Alumine. Amadow.-Amadou. Amaranth.-Passe-velours. Amaranth.—Immortelle. Amaranthus .- Amaranthe Amaranthus wood - Rois d'amaranthe. Amaryllis .- Vov. ce mot. Amber _Ambre Amber grease.-Ambre gris. Amber seed, Amberada - Ambrette. Ambrosia.—Ambroisie. · Ameas-seed. — Ammi. Amethyst.—Améthyste. Amyanthus. - Amiante. Ammoniacum.—Ammoniacue. Amomi-seed.-Amome. Anacards. - Anacardes. Ananas .- Vov. ce mot. Anata, Annotte, -- Rocou. Anchovy, -Anchois. Anemony. - Anémone. Anet,-Vov. ce mot. Angelica.—Angélique.

316 Angelica-root.-Racine d'angélique. Angustura .- Voy. ce mot. Anime.-Animé. Aninga .- Voy. ce mot. Anise .- Anis. Ant.-Fourmi. Anthracite. - Anthracite, Carbure de fer. Antimony .- Antimoine. Ape.—Singe. Apple.-Pomme. Apple-tree wood .- Bois de pom-Apocynum.-Apocin. Apricot .- Abricot. Aqua-fortis .- Eau-forte. Aqua regia.-Eau régale. Arbute -Arbonsier. Areca -Arec. Argal. Argol. - Cendres gravelées.

Argil.-Argile. Aristolochia.-Aristoloche. Armadillo .- Tatou

BACON.-Lard. Badger .- Blaireau. Badiane .- Voy. ce mot. Badiane wood, -Bois de badiane. Bagauz.—Bagasse. Balass ruby.-Rubis balais. Balm-mint, -- Citronnelle. Balsam.-Baume. Balsam of Peru.—Baume du Péron. Balsam of liquidamber. - Baume de liquidambar.

Balsam of pitch. - Baume de poix. Balsam of Mecca.-Baume de la Mccque.

Armenian stone.-Bol d'Arménie. Arnica.—Arnique. Aromatous reed. - Calamus aromaticus. Arquifoux.-Alquifoux.

Arrack.-Arack. Arsenic.-Arsenic. Asafœtida.—Assafœtida. Asarabbaca.—Cabaret. Asarum.—Asarct. Ashestos .- Amiante. Asclepias.-Asclépiade. Asparagus, -Asperge. Ashes .- Cendres. Ash-tree -Frêne Aspen wood. - Bois de tremble. Asphaltum.—Asphalte. Asterias.—Astérie. Aventurina .- Aventurine.

Auricula.—Oreille d'ours.

Axungia.-Axongc.

Azeroles.-Azéroles.

Azure.-Blen d'azur. R

Balsam of Tolu.-Baume de Tolu. Balsam capivi.-Baume de copahu. Balsamine.-Balsamine.

Bamboe-cane. Bamboo. Bambou. -Vov. Bambou. Banana-tree.—Bananier. Baobab .- Voy. ce mot. Bark .- Écorce Barley .- Orge. Basaltes .- Basalte. Basil.-Basilic. Bastard-saffron.-Carthame. Sa-

franum. Bastard dittany .- Dictame faux . Bastard hellebore, - Elléborine. Bastard cinnamon. - Cannelle blanche.

Bath-métal. - Métal du prince Robert.

Bay berries .- Baies de laurier. Rdelium -- Voy, ce mot. Rear -Ours

Bearded wheat .- Epautre. Bean.-Fève.

Bean-caper.-Fabago. Bcar-berry. Bousserole.

Bear's foot .- A can the. Bee.-Abeille, Mouche à miel,

Bed-straw.-Galiet. Beech-martin .- Fouine.

Beech-tree .- Hêtre, Foutcan

Reech oil.—Huile de faine Beech-wood .- Bois de hêtre

Beech-nut.-Faine. Beer - Rière

Rees-way -Cire

Beet, Beetroot .- Bette. Beetle,-Escarbot.

Behen.-Voyez ce mot.

Belladona.-Belladone. Bellflower.—Campanule.

Bellmetal, -Métal de cloche,

Bennet .- Benoite. Ben-nut -- Ben

Benjamin, Benzoen, - Benjoin, Berberry .- Epinc-vinette. -

Bergamot .- Bergamotte. Berry .- Baie.

Beryl .- Aigue-marine. Betel.—Bétel.

Betony .- Bétoine.

Bezoard. Bezoard. Bilberry .- Airclle.

Binal leaf .- Double-fcuille.

Bind-weed.-Liseron. Birch .- Boulean

Birch wood, - Bois de bouleau. Bird's nest. - Carotte sauvage. Nid d'alcyons.

Birth-wort .- Aristoloche.

Bismuth .- Vov. ce mot. Ristort .- Bistorte

Bird lime __ Glu

Bister - Bistre

Bitter apple. - Coloquinte. Bitter orange, '- Bigarade, Cu-

racao. Bitter fitch .- Orobe.

Bitter-sweet.-Douce-amère.

Bitter wetch .- Ers. Bitumen .- Bitume

Black - Noir

Black cherry. - Mérise. Black cherry wood. - Bois dc

mérisicr.

Black hard cherry wood. - Bois de guignier.

Black gooseberry. - Cassis. Blacking .- Cirage.

Black lead .- Plombagine. Bladdernut-tree.—Baguenaudier

Blende. - Blende, Sulfure de zinc naturel.

Blessed thistle.-Chardon benit. Blood .- Sang.

Blood stone .- Hématite.

Blue. - Bleu. Blue of Prussia.—Bleu de Prusse

Boar. - Porc. Bone. Os.

Bone black .- Noir animal.

Borax .- Voy. ce mot. Bore cole .- Chon vert.

Borage .- Bourrache. Botargo. - Boutarque.

Bottle - Bouteille. Bottle flower .- Bluet.

Bottle gourd .- Gourde.

Box wood.— Bois de buis.
Bramble.— Ronce.
Bran.—Son.
Brandy.— Eau-de-vie.
Brasil wood.— Bois du Bresil.
Brasilletto.— Brésillet.
Brasselletto.— Brésillet.
Brass— Airain. Calamine. Laiton
Bread.— Pain.
Bread tree. — Jaquier. Arbre à pain.

Brick — Brique.
Brimstone. — Soufre.
Briony. — Bryone.
Briony wood. — Bois de couleuvrée.
Bristle. — Soie de porc.
Britannia metal. — Titane.

Bronze.—Voy. ce mot.
Broom.—Genb.
Broom.—Top.—Probanche.
Broom.—Top.—Probanche.
Back.—Daim.
Back bean.—Meniante.
Back bean.—Meniante.
Back wheat.—Sarrasin.
Bad.—Bourgeon.
Bad.—Bourgeon.
Bad.—Baufose.
Ball.—Taureau.
Baufes.—Bardane.
Batter.—Bearre.
Batter.—Petasite.
Batter cup.—Bouton d'or.
Batton.—Bourceon.

British rape. - Navette.

Brocket .- Daguet.

C

CARRAGE. - Chon. Cabbage tree .- Arec. Cabbage lettuce. - Laitue pommée Cacao, Cacao-nut,-Cacao. Cacao tree.—Cacaover. Cadmia .- Cadmium. Calamba-wood. — Bois de calamhour. Calamine .- Voy. ce mot. Calamint. - Calament des montagnes. Calf .- Veau. Calf's snout. - Musle de veau. Caliatur-wood.—Bois de caliatour Camel.-Chameau. Cameo. - Camée. Camelopard.— Caméléopard. Camlin - Cameline Camomile. — Camomille. Camomile (common). - Camomille romaine.

Campeachy-wood.-Bois de campêchc. Camphor-Camphre. Camphor tree .- Camphrier. Canary-seed .- Alpiste. Cane. - Canne. Canker-rose.—Grattecu. Cantharides. - Vov. ce mot. Caout-chouc .- Voy. ce mot. Caper. - Câpre. Caper spurge. - Épurge. Catapuce. Caramel .- Voy. ce mot. Carapace. - Voy. ce mot. Carbuncle.-Escarboucle. Cardamine .- Voy. ce mot. Cardamom .- Cardamome. Carline.-Voy. ce mot. Carmine. — Carmin. Carobe .- Caroube. Carobe tree. - Caroubier.

Carpobalsamum.—Voy. ce mot.

Carrot.-Carotte. Cartamus.—Carthame. Caryophyllus aromaticus.-Giroflier. Cascarilla-bark.—Cascarille. Cashew-nut.-Cachou. Cassava .- Cassave. Cassia.-Casse. Castoreum .- Voy. ce mot. Castor-Oil.-Huile de ricin. Caterpillar .- Chenille. Cat-mint.—Cataire. Cat's foot. - Lierre terrestre. Cauli-flower, - Chouffcur, Cayear. - Cayiar. Cedar.-Cèdre. Cedrat.-Cédrat. Celendine .- Ficaire Celendine (large).-Chélidoine. Cement.-Ciment. Centaury.—Centaurée. Cereals.—Céréales. Ceruse.—Céruse. Ceterac. Cétérach. Chalcantum.-Calcanthe. Chalcedony.—Calcédoine. Chalk .- Craic. Blanc d'Espagne. Champignons .- Vov. ce mot. Charcoal.—Charbon Cheese.-Fromage. Cherry.-Cerise. Cherry-tree.--Cerisier. Chervil.-Cerfenil. Chesnut.-Châtaigne. Chesnut-wood.-Bois de châtaignier. Chichling vetch .- Gesse. Chick-weed. - Morgelina. China.-Ouinguina.

China-ink .- Encre de Chinc.

Chlorate,-Voy, ce mot,

Chloride.-Chlorurc.

Chlorine. - Chlore. Chocolate. — Chocolat. Chocolate-nut.-- Cacao. Chocolate-tree. - Cacaover. Chromium .- Chrôme. Chrysocolla. - Chrysocolle. Chrysolite. - Chrysolithe. Chrysoprase,-Voy, ce mot. Cicuta,-Cicutaire. Cinnabar. - Cinabre. Cinnamon. — Cannelle. Cinnamon tree .- Cannellier . Cinquefoil .- Quinte-feuille. Citron. - Citron. Poncire. Citron tree .- Citronnier. Bergamotier. Citron wood.-Bois de cédra. Civet, Civet cat .- Civette. Clay .- Glaise. Argile. Clematis. - Clématite. Clot.bur. - Grateron. Clove. - Clou de girofle. Clove cinnamon, Clove back -Cannelle giroflée. Clove pepper .- Malaguette. Clover-secd. - Graine de trèfle. Club-moss .- Mousse terrestre. Coal. - Charbon, Charbon de torro Coaltar .- Coaltar. Cobalt .-- Cobalt. Mort aux mouches. Cochineal. - Cochenille. Cochineal fig-tree. - Figuier d'Inde. Nopal. Coco. Cocoa-nut. -- Coco. Cocoon. - Cocon de ver-à-soie. Cod fisch .- Morne. Cod fisch oil .- Huile de morne. Coffee - Café. Cole .- Chon. Cole seed - Colza

Colophony .- Colophane. Coloquintida .- Coloquinte. Colza oil.— Huile de colza. Colt's foot .- Tussilage. Columbine. - Ancholie. Columbo-root.—Colombo. Comfry.—Consoude. Common bean.-Fève de marais. Common dill .- Anet. Common oak .- Rouvre. Common thistle.—Pédane. Communion-wafer. - Hostie. Compost .- Engrais. Coney .- Lapin. Coney wool .- Poil de lapin. Conger .- Congre. Contra-yerva.-Voy. ce mot. Coom. - Cambouis. Copal. Gomme copale. Copper.-Cuivre. Copperas .- Couperose. Coquelico. Corn poppy.-Coque-

licot.
Coral.— Corail.
Coral wood.— Bois de corail.
Coralline.— Coralline de Corse.
Cork — Liège. Bouchon de liège
Coriander. Coriander seed.—Co-

riandre.
Corn.— Blé. Grains.
Corn thistle. — Chardon hémorrhoïdal.
Corn slad. — Doucette.
Corn flag.— Glayeul.
Cornelian.— Cornaline.
Cornel-wood.— Bois de cornouiller.
Cottex Winteranus. — Écorce de
Winter. Écorce sans pareille.

Winter. Écorce sans pareille. Coss-lettuce. — Laitue romaine. Costus. — Voy. cc mot. Cotton. — Coton. Cotton tree.— Cotonnier.
Counter poison.— Contra-yerva.
Cow.—Vache.
Cow's hair.— Bourre.
Cow's lip.— Primevère.
Cow's lungwort.—Bouillon blanc
Cow's parsnep.—Berce.
Cow's wheat.— Mélampyre des

champs.
Cowries.—Coris.
Cran-berry. — Airelle. Canneberge.
Crane's bill.—Géranium.
Crawish eye lichen. — Lichen

parelle.
Crayon.—Voy. cc mot.
Cray fish.— Écrevisse.
Cream.—Crème de lait.
Cream of lime.—Crème de tait.
Creejing—mouse.—Piloselle.
Cress.— Cresson.
Cross wort.—Croisette.
Crow.—Corneille.
Crow foot.—Renoneule.

périale.
Cubeh.—Cubèbe.
Cucumber.—Cubèbe.
Cucumber.—Concombre.
Cumin. Cumin seed.—Cumin.
Curled nint.—Menthe crépue.
Curled lettuce.—Laitue crépue.
Laitue frisée.
Currant. — Groseille à grappe.
Raisin de Corinthe.

Crown imperial .- Couronue im-

Cuttle bone.—Os de sèche.
Cyclamen.—Voy. ce mot.
Cyder.—Cidre.
Cyperus.—Souchet.
Cypress.—Cyprès.
Cypress wood.—Bois de cyprès.

D

Dahlia. - Voy. ce met. Dog fish skin .- Chagrin. Daisy .- Marguerite. Dog's grass.-Chiendent. Dog wood.-Cornouiller. Dandelion.-Pissenlit. Darnel.-Ivraie. Dolphin.-Dauphin. Date. - Datte. Doradilla.—Doradille. Deer .- Daim. Down.-Duvet. Dentalium.-Dentale. Dragon's blood.—Sang-dragon. Dentaria.-Dentaire. Drop-wort. - Filipendule. -Diamond.—Diamant. OEnanthe. Distilled water.—Eau distillée. Dromedary.-Dromadaire. Dittany.-Dictame, Passerage. Drugs,-Droguerie. Dittany of Candia. - Dictame de Dung.-Engrais. Crète. Duck's down.—Duvet de canard. Dodder .- Cuscute. Dwarf-elder,-Hièble. Dodder of thyme. - Epithym. Dver's broom.—Genestrole. Doe.-Daine. Dog's bane. - Apocin.

Eagle wood. - Bois d'aigle. Ear. Oreille. Ear wax.-Cérumen des oreilles. Earth .- Terre. Earth nut. - Arachides. Earth worm .- Lombrics. Ebony. Ebony wood. - Bois d'ébène. Echinops. - Échinope. Egg.-OEuf. Egg plant .- Aubergine . Mayenne Eglantine. - Chinorrhodon. Eglantine shrub. - Églantier. Rosier de chien Egyptian bean.-Igname. Eider-down - Edredon Elder .- Sureau

Elecampane. — Aunée.

Elemi.— Gomme élémi.

Dving woods, -Bois de teinture. E Elephant.—Éléphant. Elephant's tusk. - Dent d'éléphant. Elk.—Élan. Elm. Elm trec. - Ormeau. Elm wood. Bois d'ormeau. Emerald. — Émeraude. Emery .- Émeri. Emetic. — Emétique. Emmet .- Fourmi. English mercury .- Ansérine fétide Enamel. - Email. Endive. - Endive. Scariole. Eryngo .- Panicaut.

Eryngo.—Panicaut. Eschalot.—Échalotte. Esculent nests.—Nids d'alcyons. Esparcet.—Esparcette. Essence.—Voy. ce mot. Estridge.—Duvet d'autruche, Fin d'autruche. Esula.— Ésule. Eternal flower.—Immortelle. Eve.—OEil. Bourgeon.

Ether - Ether.

Eye bright.— Euphraise. Euphorbium.— Euphorbe. Euphrasy.— Euphraise. Excrements.— Excrements. Extract.— Extrait.

Flint .- Pierre a fusil. Caillou.

Flint-glass .- Voyez ce mot.

F

FALSE .- Faux. Fabago .- Voy. ce mot. Fawn .- Faon . Feathers .- Plumes de parure. Fecula.-Fécule. Feld-spath .- Voy. ce mot. Fell.-Pean. Fennel - Fenouil. Fennel seed.—Graine de fenouil. Fennel flower seed. - Nielle. Fenugreek .- Fenugree. Ferment. - Vovez ce mot. Fern .- Fougère. Fernle .- Férule. Feverfew .- Matricaire. Field cabbage .- Colza. Fig.-Figue. Fig tree.-Figuier. Fig-wort- Scrophulaire. Filbert .- Noisette. Filbert wood.—Bois de noisetier. Fir tree - Sapin. Fir wood .- Bois de nerva. Fire wood.—Bois à brûler. Fish.—Poisson. Fitch.—Orobe. Flax. -- Lin. Flesh .- Chair. Flesh worm.—Ciron.

Fiorentine iris.-Iris de Florence Flour. - Farine, Minot. Floss silk - Filoselle. Flower .- Fleur. Flowering rush .- Jone fleuri. Foot .- Pied. Fossil. - Fossile. Fossil shells .- Falun. Fox.-Renard. Fox gloves .- Digitale pourprée. Fox gloves (small) .- Gratiole. Frank incense .- Encens. Fraxinella,-Fraxinelle. Dictame blanc. French beans .- Haricots. French berry. - Graine d'Avignon. French mushroom.-Mousseron. Fritillary .- Frétillaire, Fruit of the briar .- Grattecu. Fuller's earth .- Cimolie.

Fuller's thistle.-Chardon à car-

G

dière. Fumitory.—Fumeterre.

Fur .- Fourrure.

Galangal.—Galanga. Galbanum.—Voy. ce mot. Galega.—Voy. ce mot. Galena.—Galène.

Fustic-wood.—Bois jaune.

Fustet .- Bois de fustet.

Gall.—Fiel. Noix de galle.
Gall.—Fiel. Noix de galle.
Gall nut.—Noix de galle.
Gamboge.—Gomme-gutte.
Gang —Gangue.

Garden cress.—Cresson alenois.

Gartic — Ail.

Garnet.—Grenat.
Gaz.—Voy. ce mot.
Gazel —Gazelle

Gelatin.—Gélatine. Gem.—Pierre précieuse.

Gentian.—Gentiane.
Germander.—Germandree.
Gerkin —Cornichon

Gilly flower.—Giroflée.
Ginger.—Gingembre.

Ginger bread.—Pain d'épice. Ginseng.—Voy. ce mot.

Giraff.—Giraffe. Girasole.—Girasol. Gizzard.—Gésier.

Glass.—Verre. Glace. Glimmer.—Mica.

Globularia.—Globulaire. Glue.—Colle

Gluten.—Voy. ce mot.
Goat.—Chèvre.
Goat's bane.—Aconit. Tue-chien.

Goat's rue.—Galega. Goat's down.—Duvet de cache-

Goat's down.—Duvet de cachemire. Goat's beard. — Barbe de bouc.

Salsifis.
Gold.—Or.

Gold eup.—Bouton d'or. Gold beater's skin.—Baudruche. Gold leaf.—Feuille d'or.

Goose down.—Duvet d'oie.

Gooseberry. — Groseille à maquereau. Gourd.—Citrouille.
Grain.—Voy. ce mot.
Granite.—Granit.
Granate.—Grenat.

Grape.—Raisin. Grease.—Graisse. Green.—Vert.

Green shell of walnuts. — Brou de noix. Grenadille wood.—Bois de gre-

Grenadille wood.—Bois de grenadille. Grind stone. — Meule. Pierre à

aiguiser. Gromwel.—Grémil

Ground ivy.—Ivette. Ground pine.—Camphrée.

Ground worm.—Ver de terre. Groundsel.—Séneçon.

Grout —Semoule.

Guaiacum wood.—Bois de gayac
Guano.—Voy. ce mot.

Guava.—Goyave.
Guinea-gourd. — Calebasse de

Guinée. Gum.—Gomme.

Gum animi. — Gomme animée.

Gum ammoniac. — Gomme ammoniaque.

Gum arabic.— Gomme arabique.
Gum bdellium. — Gomme bdel-

lium. — Gomme ode

Gum dragon.—Gomme adragant. Gum elastic.—Gomme élastique. Gum elemi.—Gomme élémi. Gum galbanum.—Gomme galba-

Gum galbanum.—Gomme galbanum. Gum gamboge. Gum gutt. —

Gomme gutte.
Gum lac. — Gomme laque.

Gum myrrh.—Gomme myrrhe.

Gum oppoponax. — Gomme oppoponax. Gum sanderach. — Gomme de genévrier. Gum sarcocolla. — Gomme sercocolle.

Gum hederes.-Gomme de lierre,

Gum sagapen.—Gomme sagapenum. Gum Senegal.—Gomme du Sènégal. Gun powder.—Poudre à feu.

Hog's fennel. - Queue de pour-

Gypsum. - Plâtre.

н

Ha-ha wood.—Bois de caca. Hair .- Poil . Cheveux. Hard fleshed cherry.—Bigarreau. Hare. - Lièvre. Hare's lettuce.—Laitue de lièvre. Laitron. Hart .- Cerf. Hart's horn .- Corne de cerf. Hart's tongue .- Scolopendre. Hart wort. - Séseli, Aristoloche, Hawkweed.-Piloselle. Hawthorn .- Aubépine. Hazel-nut .- Noisette. Hazel-wood - Bois de noisetier Hazel-tree.— Coudrier. Headed cabbage.—Chou pommé Heath. - Bruyère. Hedge garlic - Alliaire. Hellebore. — Ellébore. Hemp. - Chanvre. Hemp agrimony. - Eupatoire. Hemp seed .- Chénevis. Hen .- Poule. Hen bane. Jusquiame. Herb .- Herbe. Hermodactyls .- Hermodactes. Herring .- Hareng. Hide .- Cuir. Peau. Hip tree.-Chinorrodon. Hippocras .- Voy. ce mot. Hive .- Ruche. Hog .- Porc.

cean. Hog wood .- Bois de cochon. Holly .- Houx. Holly hock .- Alcée. Holly rose .- Passerose. Holly wood .- Bois de houx. Holm wood.—Bois de veuse. Holy thistle. - Chardon bénit. Honey .- Micl. Honcy suckle. Chèvrefeuille. Hop.-Houblon. Horn.-Corne. Horn-blend .- Horn-blende. Horse,-Cheval. Horse bean.-Fève de cheval. Horse chesnut tree.-Marronnier d'Inde. Horse chesnut wood. - Bois de marronnier. Horse hair .- Crin. Horse radish. - Raifort. Horse tail.— Prêle. Horehound.—Marrube. Hound's tongue.—Cynoglossé. House-leek .- Joubarbe. Hyacinth.-Hyacinthe. Jacinthe

Hydraulic lime. - Chaux hydrau-

Hydrogen.—Hydrogène.

Hydromel.-Voy. ce mot.

lique. Hydrocotyle.— Écuelle d'eau. I

lce.—Glace.
Incense.— Encens.
Indigo.—Voy. ce mot.
Indian berry. — Coque du Levant.
Indian teres.— Capucine.
Indian cane.— Balisier.
Indian corn.—Mais. Blé de Turquie.
Indian ink.—Encre de Chine.
India rubber.— Caout-chouc.
Ink.—Encre.
Iodin.—Iode.

Ioduret .- Iodure.

Ipecacuanha.—Ipécacuanha.

Iridium.—Voy. ce mot.
Iris (gem).— Iris (pierre précieuse).
Iris-rod.—Iris de Florence.
Iron.—Fer.
Iron plate.—Tôte.
Iron dross.—Mâchefer.
Iron wod.—Bois de fer. Bois de nagus.
Iron wod.—Aconit.
Isinglass.—Ichtyocolle. Colle de poisson.
Island-moss.—Lichen d'Islande.
Ivor.—Ivoïre.

Ivory black .- Noir d'ivoire.

J

Jacivn.—Jacinthe, Hyacinthe, Jade.—Pierre nephrétique, Jalap, Jalap root.—Jalap, Japan earth.—Cachou, Jasmine, Jessmine.—Jasmin, Jasper.—Jaspe, Jerusalem artichoke.—Topinambour. Jet.—Jais. Jew's pitch.—Bitume de Judée. Judas tree.—Gainier.
Juine.—Suc.
Jujube.—Voy. ce mot.
Juniper-berry.—Baies de genièvre.
Juniper tree.—Genévrier.
July Hower.—Julianne.
Jupiter's beard. — Barbe de Jupiter.

К

KAOLIN.—Voy. ce mot. Kermes.—Kermès. Kermes mineral.—Kermès minéral. Kernel.—Pepin. Kidney bean.—Haricot.

King cup.—Bouton d'or. Kino.—Voy. ce mot. Kino gum.—Gomme kino. Kirsch-water.—Kirsch. Kwas.—Kwass.

L

LAC. - Gomme laque. Lac dye.-Laque à teindre. Laburnum. — Aubours, Laburnum. Faux ébène. Ladanum.—Labdanum. Lady's smock. - Cardamine. Lady's thistle .- Chardon Notre-Dame, Lama .- Vov. ce mot. Lamantin.-Vov. ce mot. Lamb's lettuce. - Laitue de brebis. Clairette. Lamp black .- Noir de fumée. Lamprey .- Lamproie. Lapis calaminaris. - Calamine. Lapis-lazuli.-Vovez ce mot. Lap wing .- Vanneau. Larch tree. - Mélèze. Larch wood, Bois de mélèze. Lard.—Saindonx. Lava. -- Lave. Lavender. - Lavande. Lavender water. — Eau de lavande. Laser wort .- Laser. Laurel.—Laurier. Laurel cherry. — Laurier-cerise. Lead:-Plomb. Leaf - Fenille Leaven.—Levain. Leech.—Sangsue. Lees.—Lie. Lemon. - Limon. Citron. Lentil.-Lentille. Lentisk wood. - Bois de lentis-Leopard .- Léopard. Leopard's bane .- Doromic.

Lettuce .- Laituc. Licben.-Vov. ce mot. Licorice. Réglisse. · Licorice juice. — Suc de réglisse. Lignum vitœ.—Bois de gavac. Lilac -Lilas. Lilac wood. - Bois de lilas. Lily .- Lis. Lily of the valley .- Muguet. Lime .- Chaux. Lime stone .- Castinc. Linder .- Tilleul Linder wood. - Bois de tilleul. Linscod, - Graine de lin. Linsced oil. - Huile de lin. Linseed cake. - Tourteau. Lion .- Voy. ce mot. Liquidambar .- Voy. ce mot. Litharge.-Vov. ce mot. Liver-wort .- Hépatique. Aigremoine. Lizard. - Lézard. Loadstone. - Aimant. Lobster .- Homard. Log-wood.-Bois de Campêche. Lote tree .- Alisier. Love-apple.-Pomme d'amour. Lucern.—Luzerne. Lucern seed. - Graine de luzerne Lung wort .- Pulmonaire. Lung wort lichen .- Lichen pulmonaire. Lumachel.— Lumaquelle. Lupine .- Lupin Lute. - Mastic à lutter. Lycopodium.-Lycopodc. Lynx .- Voy. ce-mot. Lysimachia .- Salicaire Corneille

M

MACARONI .- Voy. ce mot. Mace .- Macis. Mackerel .- Maguereau. Madder.-Garance. Madrepora. - Madrépore. Magnesia. — Magnésie. Magnet. - Aimant. Maiden hair. — Capillaire. Malahar nutmeg .- Nouasse. Malachite.-Voy. ce mot. Mallow.-Mauve. Malt.-Malt. Drèche. Mammoth .-- Mammouth Man .- Homme. Mandrake. - Mandragore. Manchineel tree. — Mancenillicr. Manganese. — Manganèse. Mango tree. — Manglier. Manna. - Manne. Manure.-Engrais. Maple tree .- Erable. Maple wood. - Bois d'érable. Mare. - Jument. Marble. - Marbre. Marcasite. - Marcassite. Marjoram .- Origan. Marjolaine. Marl. - Marn, Castine, Marmot. - Marmotte. Marsh-mallows .- Guimauve. Marten.-Martre. Marum .- Voy. ce mot. Mary gold .- Souci. Master wort .- Impératoire. Mastich. - Mastic. Mat .- Natte. Matter. - Matière. May hug .- Hanneton.

May lily .- Muguet.

Meadow anemone. - Anémone.

Meadow saffran.-Colchique. Meal .- Farine. Mecca halsam. - Baume de la Mecque. Mechoacan. - Méchoacan. Medlar .- Nèfle. Medlar wood.—Bois de néflier Melilot .- Mélilot . Melon.-Vov. ce mot. Melwel .- Merluche. Mercury .- Mercure. Mercury herb .- Mercuriale. Metal.-Métal. Mezereon wood.—Bois de garou. Mica.-Voy. ce mot. Milfoil.-Millefeuilles. Milk .- Lait. Milk wort .- Euphorhe. Milk thistle.—Tithymale. Milk-vetch.—Astragale. Millet. — Millet. Sorgho. Mine.-Voy. ce mot. Mineral - Minéraux. Mineral waters.—Eaux minérales Minium .- Voy. ce mot Mint .- Menthe. Mirror .- Miroir. Mirror plate .- Glace. Mistletoe - Gni. Mistletoe wood .- Bois de gui de chêne. Mite.-Charancon. Mock ore .- Blende. Mohalep wood. - Bois de Ste-Lucie. Molasses. — Mélasse. Monkey .- Singe. Moon wort .- Lunaire. Morel. - Morelle.

Moril. - Morille. Moss .- Mousse. Mote. - Fétu. Moth .- Teigne. Mother of pearl .- Nacre de perle Mother wort .- Agripaume. Mountain crystal. - Cristal de roche. Mountain spinage.-Bonne-dame Mouse-ear.-Piloselle. Muck.-Engrais. Mucus .- Voy. ce mot.

Mug wort .- Armoise.

rier.

Mulberry .- Mûre. Mûrier.

Mulberry wood.-Bois de mû-

Mullar .- Molette. Mullet .- Muge. Mummy.-Momie. Muscle,-Moule, Muscovado sugar.—Cassonade. Mushroom.-Champignon. Must .- Mont. Mustard.-Montarde Mustard seed .- Graine de moutarde. Musk.-Musc. Musk rat.-Rat musqué. Musk seed .- Ambrette. Myrobolans .- Voy, ce mot.

Myrrh.-Myrrhe. Myrtle.-Myrte.

N

Naphta .- Voy. ce mot. Narcotine.-Voy. ce mot. Narwhal.-Narval. Natron.-Voy. ce mot Navel wort.-Nombril de Vénus Nantilus .- Nantile Neat's foot oil.-Huile de pieds de bœuf. Nenuphar.—Nénuphar. Neroli. - Néroli. Essence de fleurs d'oranger. Nettle.-Ortie Nettle tree. - Micocoulier.

blancs. Harengs pecs. Nicaragua wood.-Bois de Nicaragua. Nickel .- Vov. ce mot. Nicotian.-Nicotiane. Nightshade.-Douce amère. Morelle. Nitre.-Nitre. Salpêtre. Nostoch.-Nostoc.

Nouga.-Nougat. Nummulite.—Nummulaire. Nut.-Noix. Nutmeg .- Muscade.

0

Oak bark .- Tan. Oak wood.—Bois de chêne Oats.-Avoine. Ochre.-Ocre. Odorous woods, -- Bois odorants.

OAK.-Chêne.

New pickled herrings .- Harengs

Oil.-Huile. Oil lees. Oil dregs. - Fèces d'huile. Oil of blubber. - Huile de baleine.

Olibanum.—Oliban.

Olive .- Vov. ce mot. Olive wood .- Bois d'olivier. Olive oil .- Huile d'olive. Onion.-Oignon. Onvx .- Onix. Opal.-Opale. Opium:-Voy. ce mot

Opoponax .- Voy. ce mot. Orach.-Arroche. Orange.-Vov. ce mot.

Orange wood .- Bois d'oranger . Orchanet.—Orcanette. Orchilla.-Orseille

Orchis - Orchide. Ore.-Mine. Minerai. Orgeat .- Voy. ce mot. Origanum.-Origan. Orpiment .- Voy. ce mot. Orpine.-Orpin. Orsedew. Orsidue.-Similor. Ortolan .- Voy. ce mot. Osier .- Voy. ce mot. Osier wood .- Bois d'osier. Ostrich.—Autruche

Ostrich down. - Duvet d'autruche. Otter.-Loutre Otto.-Essence de rose. Ox.-Bouf.

Ovster .- Huitre. Ovster schell .- Écoille d'huître. Oxymel.-Voy. ce mot.

P

PAINT .- Fard. Palladium .- Vov. ce mot. Palm-herry .- Datte. Palme oil.—Huile de palm. Palm-tree.—Palmier. Palm-tree branch.-Palme. Palm-tree pith .- Palmite. Palm-wood.-Bois de palmier. Panick .- Panis. Pansy .- Pensée. Panther .- Panthère. Paper .- Papier . Parchement.-Parchemin. Pareira brava.-Voy. ce mot. Parget .- Platre. Gypse. Parsley.-Persil.

Pasrnip.-Panais. Partridge.-Perdrix. Paste. Pate. Patience.-Voy. ce mot. Pea.-Pois. Peacock .- Paon.

Peach.—Pêche. TOME V

Peach tree.-Pêcher. Pear .- Poire. Pear treewood. - Bois de poi-

rier. Pearl.-Perle. Peat.-Tourbe.

Pebble-stone.-Galet. Pedicular. Pédiculaire. Pen.-Plume à écrire.

Pencil.-Crayon. Penny-royal .- Pouliot. Pepper.-Poivre.

Pepper mint. - Menthe poivrée. Peridot .- Vov. ce mot.

Percwinkle.-Pervenche. Pernambuco-wood. - Bois de Fernambouc.

Perry.-Poiré.

Peruviam balsam.-Baume du Péron.

Peruvian bark.—Ouinquina. Cascarille.

Pétasite.-Vov. ce mot.

26

Petrifaction.—Pétrification. Petroleum.—Huile de pétrole. Phosphorus.-Phosphore. Pie.-Pâté. Pig.-Porc-Pigeon.-Voy. ce mot. Pike.-Brochet. Pilchard.—Sardine. Pimpinclle.-Mouron. Pine tree.-Pin. Pinc wood.—Bois de pin. Pine apple.—Ananas. Pinch beck.—Tombac. Pink.—OEillet. Pine kernel.—Pignon. Piony .- Pivoine. Pismire.-Fourmi. Pistachia, Pistachia nut.-Pistache. Pitch.—Goudron. Pitch tree.-Pesse. Pith.-Moëlle. Plantain .- Voy. ce mot. Plaster .- Plåtre. Platane wood .- Bois de platane. Platina.-Platine. Plumes.-Plumes de parure. Poison ash.—Sumac vénéneux. Pole cat.-Fouine. Polypody .- Polypode.

Pome granate.—Grenade. Pome granate (wild).-Balanste. Pompholix.—Calamine. Pompion.-Citrouille. Poplar.-Peuplier. Poplar wood.—Bois de peuplier. Poppy .- Pavot. Poppy seed .- Graine de pavot. Poppy seed oil .- Huile d'œillette. Porphyry.-Porphyre. Pot-ash.-Potasse. Potatoe.—Pomme de terre. Potter's clay .- Argile. Powder .- Poudre. Pozzolana. - Pouzzolane. Then mantide cimentaire. Prawn.—Salicoque. Prick wood.—Bois fusain. Pricket.-Daguet. Printer's ink. - Encre d'imprimerie. Privet. - Troène. Propolis .- Voy. ce mot. Prune. Plum.-Prune. Puff ball.-Vesse de loup.

Q

QUARTZ.—Voy. ce mot.
Quassi wood.—Bois de Surinam.
Quercitron bark.—Quercitron.
Quercitron wood.—Bois de quercitron.
Quicksilver.-Vif argent. Mercure

Quiet-dock.—Patience.
Quill.—Plume à écrire.
Quince.—Coing.
Quince wood.—Bois de cognassier.

Pumice.-Pierre ponce.

Purging cassia.-Casse.

Purslain .- Pourpier.

Purging buckthorn. - Nerprun.

R

RABBIT.-Lapin.

Radish .- Radis, Rave.

Rags.-Chiffons. Ragwort. - Ivraie sauvage. Jacobée. Rain .- Eau de pluie. Raising .- Baising secs. Rampion bell flower. - Campanule. Raiponse. Ranunculus.—Renoncule. Rape.-Navet. Rape seed.—Graine de navette. Raspberry,—Framboise, Ratafia.-Voy. ce mot. Batanhy root.-Batanhia. Battans .- Botins. Ray grass .- Vov. ce mot. Realgar.-Réalgar. Red .- Rouge. Red berring .- Hareng-saur. Red lcad.—Minium. Red ochre.-Brun-rouge. Red poppy.—Coquelicot. Reed.-Roseau, Canne. Regulus.—Régule. Rennat. Runnet.-Présure. Reseda. - Réséda Resin. Rosin.—Résine. Rhinoceros —Rhinocéros Rhodium wood.—Bois de Rhodes Rbododendron .- Vovez ce mot. Rhubarb.-Rhubarbe. Bice.-Bis Ricipus-oil.-Huile de ricin. Rind .- Écorce. Rocambole.-Vov. ce mot. Rock-alum.-Alun de roche. Rock-crystal.-Cristal de roche. Rock-oil. - Huile de pétrole ou buile de pierre. Rock rose.—Ciste. Rocket .- Roquette. Rocce, Rocco, Roucou, -- Rocco, Roman coriander.—Nielle. Boot .- Bacine. Rose .- Vov. ce mot.

Rose busb.—Rosier.
Rose wood.—Bois de rosc.
Rosemary.—Romarin.
Rotten stone.—Tripoli.
Rouge.—Fard.
Ruby.—Rubis.
Rue.—Voy. cc mot.
Rum.—Rhum ou rum.
Rush.—Jone. Souchet.
Rye.—Seigle.

Rose bay.—Laurier rose.

S

Safflower, — Saflor, Carthame. Safran hidard, Safranum. Saffron.—Safran. Sage.—Sauge. Sage.—Sagou. Sago.—Sagou. Salo.—Saule. Sallo.—Saule. Sallamander.—Salamandre. Sal-ammoniac.—Sel ammoniac. Salep.—Voyez ce mot. Salmon.—Saumon.
Salt.—Sel.
Salted cabbage.—Choucroûte.
Salt perk.—Petit sale.
Sand perk.—Petit sale.
Sandal.—Voy. ce mot.
Sandaraque.
Sandaraque.
Sander's wood.—Bois de sandal.
Sanice.—Voy. ce mot.
Sap.—Sève.

332 Sapan wood .- Bois de sapan. Sapphire. - Saphir. Télésie. Sarsaparilla. - Salsepareille. Sassafras .- Vov. ce mot. Sassafras wood. - Bois de sassafras Satyrion .- Vov. ce mot. Savin.-Sabine. Savory .- Sarriette. Savoy cabbage.-Chou de Milan. Saw wort .- Sarrette. Saxifrage, - Vov. ce mot. Scammony.—Scammonée. Scarabee. - Scarabée. Scented woods. - Bois odorants Scolopendra. - Scolopendre. Scorpion.-Vov. ce mot. Scorzonera .- Scorzonère. Scurvy-grass .- Cochléaria. Sea cabbage.—Soldanelle. Sea-cow.—Lamantin. Sea-dog .- Phoque. Sea-dog's skin .- Galuchat. Sea elecampane. - Inule maritime Sea fennel .- Passe-pierre. Sea green .- Saxifrage. Sea hog. - Marsouin. Sea horse.-Hippopotame. Sea moss.-Mousse de Corse. Sea-onion. - Oignon marin. Sea rush.—Jone marin. Sea water.— Eau de mer. Sea weed .- Algue. Varech. Seal .- Phoque. Sebestines .- Sebestes. Seed .- Semences. Graines. Segar .- Cigarre. Self heal.—Brunelle. Seneka root .- Polygala. Senna.—Séné Senna leaves. - Follicules de séné. Feuilles orientales.

Sept-foil. - Tormentille, Seron. Suron. Serpentine .- Vov. ce mot. Serpent's tongue. - Langue de serpent. Service. -- Corme. Service wood .- Bois de cormier. Seseli. Séseli. Shalot .- Echalotte Shark .- Requin. Sheen .- Mouton. Sheen leather .- Basane. Sheperd's purse.-Bourse à berger. Shervil.-Cerfeuil. Schistus. - Schiste. Shrimp.-Salicoque. Shorl. -- Vov. ce mot. Silk .- Soie. Silk worm.-Ver-à-soie. Silk worm's cod .- Cocon de verà-soie. Silver .- Argent. Silver gilt .- Vermeil. Silver weed .- Argentine. Simarouba .- Voy. ce mot. Similor .- Voy. ce mot. Sinopel.—Sinople. Skin.-Peau. Skirret .- Chervis Slate. - Ardoise. Slug .- Limaçon. Small .- Petit. Smalt .- Vov. ce mot. Smart-weed .- Persicaire. Snake weed .- Bistorte. Snail.-Limacon. Snow .- Neige. Snow drop .- Perce-neige Soap .- Savon. Soap wort .- Saponaire Soda .- Soude.

Soft feather .- Plume à lit. Sorb .- Corme. Sorb tree .- Sorbier . Sorb wood .- Bois de cormier. Soot.-Suie. Sorrel.—Oseille. Sow thistle .- Laitron. Spanish cane. -- Canne. Spanish sheep .- Mérinos. Spar .- Spath. Sparrow .- Moineau. Sparto, Sparta grass .- Sparte. Spawn,-Frai de grenouilles, Species .- Espèces. Speed well .- Véronique. Spelt .- Epautre. Spelter .- Zinc. Spermaceti .- Blanc de baleine. Spikenard .- Aspic. Nard. Spinage. - Épinard. Bon-Henri. Spindle tree.—Bois fusain. Spirit .- Esprit. Spleen wort, - Cétérach, Doradille Spodium .- Spode. Tuthie. Spring water .- Eau de fontaine. Spunge .- Eponge. Spruce beer-Spruce. Spurge olive.-Garou. Thymélée Spurge laurel. - Lauréole. Spurred rye .- Ergot.

Squill.-Scille.

Starch .- Amidon.

Starwort. - Sésamoïde.

Stag .- Cerf.

Squinant.-Schenanthe. Stag's horn .- Bois de cerf. Stalactite .- Voy. ce mot. Stalagmite. - Voy. ce mot.

Star thistle. - Chardon étoilé-Chausse-trappe. Staves. - Douves, Merrain. Steel .- Acier. Briquet. Steel filing. - Limaille d'acier. Stibium .- Antimoine. Stock-fish .- Vov. ce mot. Stone .- Pierre Stones. - Calculs d'animaux. Stone crop. Orpin, Grassette. Storax.-Vov. ce mot. Styrax .- Voy. ce mot. Strangle weed .- Orobanche. Straw .- Paille. Straw berry .- Fraise. Stuc. Stucco.-Stuc. Sturgeon.-Esturgeon. Succory .- Chicorée. Succory powder .- Café-chicorée Sugar .- Sucre. Sugar cane. - Canne à sucre. Canamelle. Sugar plums .- Dragées. Sulphur .- Soufre. Sumach tree. - Sumac. Sun flower .- Soleil. Swallow .- Hirondelle Swallow wort. - Dompte-venin. Swan's down .- Duvet de cygne. Sweet briar .- Chinorrodon. Sweet calamus. - Calamus aromaticus. Sweet marioram .- Mariolaine Sweet-pod.-Caroube. Sweet-tree. - Caroubier. Sweet rush .- Jone odorant. Swine .- Porc. Swine wood.-Bois de cochon. Sympathetic ink .- Encre sympa-

thique.

T

Tonquin bean, - Amande de TACAMARIACA. - Tacamaque Talk .- Talc. Tonka. Tallow .- Snif. Topaz, - Topaze, Tamarind. - Tamarin. Topinambour .- Topinambour. Torch thistle.- Cierge du Pérou. Tamarisk .- Tamarise Tormentil -Tormentille. Tamarisk wood. - Bois de tama-Tortoise .- Tortue. risc. Tortoise schell - Écaille de Tan.-Vov. ce mot. tortue. Tannin; -Vov. ce mot. Touchstone, -Pierre de touche. Tansy.-Tanésie. Tourmalin. - Tourmaline. Tapioca. - Tapioka. Tow .- Étoupe. Tar. - Brai. Goudron. Trailing arbute.-Bousserolle. Tar water. - Eau de goudron. Treacle.-Sirop de raffinerie. Tarrago.-Estragon. Trefoil seed.—Graine de trèfle. Tartar. - Tartre Tripoly .- Tripoli. Tea.-Thé. Trout .- Truite. Teasel .- Cardon, Chardon à car-True love. - Raisin de renard. dière. Parisette. Thistle,-Chardon. Truffle. - Truffe. Thorn .- Epine. Tuberose.—Tubéreuse. Thorn apple. - Stramoine. Tulip. - Tulipe. Pomme épineuse. Tunny .- Thon. Turbith .- Vov. ce mot. Thyme. - Thim. Timber.-Bois de charpente. Turbot .- Vov. ce mot. Tin .- Etain Ferblane Turf .- Tourbe. Tineal.-Tinekal, Boray natif. Turkois. - Turquoise. Tinder .- Agaric amadouvier. Turnip cabbage. - Chou navet. Tinsel.-Clinquant. Turnsol .- Tournesol. Titanium.-Titane. Turnsol in rags. - Tournesol en Toad flax .- Linaire. drapeaux. Toad stone .- Crapaudine. Turpentine. Térébenthine.

U

Ultramarine ashes. — Cendres d'outremer.

Tobacco. Tabac.

Tomato, -- Tomate.

Ultramarine. — Outremer. Urine. — Voy. ce mot.

Tutsan. - Mille-pertuis.

Tutty .- Tuthie.

V

VALERIAN. - Valériane. Vanilla -Vanille. Varnish -Vernis Vellum paper. Vélin. Venus hair.—Capillaire de Montnellier. Verdegrease. - Vert -de-gris. Verdet. Verditer blue.—Cendre bleuc. Verinice.—Verius. Vermicelli.—Vermicelle. Vermilion.—Vermillon, Cinabre, Veronica.-Véronique. Vomit nut. - Noix vomique.

Vine.-Vigne. Vinegar.—Vinaigre. Vigone wool .- Vigogne. Violet .- Violette. Violet ebony. - Palissandre. Viper.-Vipère. Viper's root .- Serpentaire. Virginia-snake. - Coluvrine de Virginie. Virgin's bower. - Clématite. Vitriol .- Voy. ce mot. Vitriol oil. Huile de vitriol.

W

Wanning - Onate. Wafer .- Pain à cacheter. Wall lettuce. - Laitue vireuse. Walnut .- Noix. Walnut (green).-Cerneau. Walnut oil. - Huile de noix. Walnut wood,-Bois de nover. Water .- Eau simple. Water cement. - Ciment fontainier. Water cress.—Cardamine, Cresson de fontaine. Water germander. - Scordium. Water hemlock .- Cigüe vireuse. Water lily .- Nénuphar. Water melon. - Melon d'eau. Pastèque. Water parsley .- Ache. Berle. Water fern .- Osmonde. Wax .- Cire. Wax candle. Bougie.

Wax taper .- Cierge.

Vervain .- Verveine.

Way thistle,-Chardon sauvage, Weevil .- Charancon. Whale-Baleine Whale bone. - Fanon. Whale oil.—Huile de baleine. Wheat,-Froment. Wheel-wrigt's wood. - Bois de charronage. White-Blanc. White cabbage.-Chou cabus.

White dittany .- Dictame blanc. White jalap .- Nyctage. Belle dc nnit. White lead.—Céruse. White of an egg.—Albumine. White rhuharh.—Méchoacan-White talk.—Ecume de mer. White thorn.—Épine blanche. Whiting.—Able, Merlan. Wild ambret.—Jacée des prés. Wild dragon.-Estragon. Wild marjoram .- Origan.

Wild pistachio tree.—Nez-coupé Wild rose bush .- Chinorrhodon. Wild succory.—Chicorée sauvage Wild thyme.-Serpolet. Willow .- Saule. Wine.-Vin. Wine lees.—Lie de vin.

Wind flower .- Passe-fleur. Winter Cherry .- Alkekenge. Winter green .- Pyrole. Winter's tree gum .- Alouchi. Woad,-Guède, Gaude, Pastel

TABLE ANGLAISE. Wolf's claw .- Lycopode .-

Wolf's bane. - Aconit. Wolf.-Loup. Wood,-Bois. Wood sorrel .- Surelle.

Wood louse .- Cloporte. Wood roof. Wood ruff .- Asperule.

Wool.-Laine. Wormseed .- Semencontra. Barhotine. Worm wood .- Absynthe.

v

YAM.—Igname. Varrow. - Mille feuilles. Yeast.—Levure. Vellow.-Janne. Vellow amber. - Succin. Vellow violet .- Pensée.

Woad balls .- Cocagne.

ZAFFRE.—Safre. Zedoary .- Zédoaire. Yew tree.-If. Yew wood .- Bols d'if. Yoke elm wood. Bois decharme Yolk.-Jaune d'œuf. Young wild boar. Marcassin.

Z

Zinc .- Vov. ce mot.

FIN DE LA TABLE ANGLAISE.

TABLE

DES NOMS ESPAGNOLS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

ABADEJO .- Morue, Bacaleau. Abedul .- Bouleau. Abeia. - Abeille. Abjera. - Mélisse. Abrotano. -- Aurone. Acacia. -- Acacia. Acaju .- Acajou. Acero .- Acier. Acebo .- Houx. Acevte. Huile. Aceyte. Aceyte de gomer. Aceyte de aceytunas. - Huile d'olive. Aceyte de castor. Aceyte de ricino. - Huile de ricin. Aceytunas. - Olive. Acedera -- Oseille Achiote. Achote. - Rocou. Achicoria - Chicorée Aconits .- Aconit. Acoro aromatico.-Calamus aromaticus. Acredon. - Duvet édredon. Adormidera. - Graines de payot noir. Adormiderar .- Payot. Adormideras. - Coquelicot. Afeyte .- Fard. Aforo de pieles .- Fourrures . Afrecho -Son. Agarico bruto.-Agaric.

TOME V.

Agata. - Agate. Agalas .- Noix de galle. Argamasa .- Ciment. Agenuz .- Nielle. Agrimonia. - Aigremoine. Agraz.-Verius. Agua.-Eau simple. Agua fuerte. — Eau forte: Aguardiente de azucad de aros. - Arack. Aguardiente. - Eau-de-vie. Aguardiente de cago. Aguardiente romo. - Rhum Aio. - Ail. Ajo de España. — Echalotte rocambole, Rocambole, Ajonjoli. - Sésame. Alaterna, Alaterno, - Alaterne, Alabastro. - Albâtre. Ala — Année Alamo negre. - Aune. Alamo. - Peuplier. Alazor .- Saflor. Safranum. Alacran. - Scorpion. Alana tripoli.- Tripoli. Albaricogues .- Abricots. Albin .- Sanguine. Albavalde. - Céruse. Alba baca, Alba baquilla, - Basilic.

338 Alberchijo .- Pèche. «Alcea. — Alcée. Alcornoquo .- Alcornoque . Antimonio. - Antimoine. Alcarayea chiriyia.-Chervis. Alcaparras. — Câpres. Alcanforada. - Camphrée. Alcanfor .- Camphre. Alcandia .- Sorgho. Aleazus .- Abrus. Aletrias .- Macaroni. Alerce.-Mélèze. Alegria. - Sésame. Alegustre. Alena.-Troëne. Alfonsigo de tierre. - Arachides Alfafa.-Luzerne. Alforba. - Fenugrec. Alga .- Algue. Algalia .- Civette. Alga.-Varech. Algodon .- Coton. Algorrobo. - Caroubier. Albenma orientalis. - Alcanna. Alhocigos. - Pistaches. Alhucema. - Aspic. Alhelis. - Œillet. Alholba .- Fenugree. Aljonge .- Glu. Aljonjoli.-Sésame. Alkekenge .- Voy. ce mot. Alkermès.—Kermès. Alkermes. - Kermès minéral. Almendras. Almendro. - Amandes. Almidon. — Amidon. Almoradus. - Marjolaine. Almacica. Almastiga. - Mastic. Almarga.-Pisscnlit. Almaro. Toutchonne. Almartaga .- Litharge. Almastiga. Almaciga. - Mastic à lutter.

Almazarron. Almagare colorado. - Brun rouge. Almizcle.-Musc. Almohatre. - Scl ammoniac. Aloe. - Aloès. Alpiste.-Voy. ce mot et Graines d'alpiste. Alpibre.-Nielle. Alquifol. - Alquifoux. Alguitran. Goudron. Alquitira. - Gomme adragant. Altra muz .- Lupin. Alubias .- Haricots. Alumbre. - Alun. Alumbre de pluma. - Amiante. Alucema. - Lavande. Alubre cating. - Potasse. Amatista. - Améthiste. Amarillo. - Jaune. Amaro. - Marum. Amara dulci.—Douce-amère. Amarion.—Pissenlit. Amhar .- Ambre-Ambarilla. - Ambrette. Ambrosia. - Ambroisie. Ameos, Ami, Ammi, Amianto. - Amiante. Amidon. - Fécule. Amomo. - Amome. Amores secos.-Bardane. Amurca.-Fèces d'huile. Anacardo. - Anacarde. Ananas .- Voy. ce mot. Anade. - Duvet de canard. Anchovas .- Anchois. Anchusa. Ancusa. - Orcanette. Anemone praderosa.—Anémone Angelica.—Angélique. Angustura.-Voy. ce mot. Animé.-Voy. ce mot. Anis .- Voy. ce mot. Anil.-Indigo.

Antimonio. - Antimoine. Apio. - Ache. Apiastro. - Mélisse. Apocyno .- Apocin. Araca. - Arack. Arbol de cacao. - Arbre du cacao. Arenques .- Harengs. Arenque secado. Harengs saurs Arelga .- Bette. Arena. - Sable. Argentina. - Argentine. Argilo. - Argile. Aristolochia. - Aristoloche. Armuelle. - Arroche. Armadilo. - Tatou. Arrayan .- Myrthe. Arroz.-Riz. Arrope .- Sirop de raffinerie. Arsenico. - Arsenic. Artemisa. - Armoise. Arveia. - Gesse. Asafœtida. — Assafœtida. Asard, Asabacao, -- Asaret, Asclepiadeo .- Dompte-venin. Ascalonia .- Échalotie. Asiento de acevte.-Fèces d'huile

Asperula.—Aspergule. Assesto. - Amiante. Astas. - Cornes. Atun -Thon. Atutia .- Tuthie Avellanas. - Noisettes. Avestruz. — Autruche. Avena. - Avoine. Axeotria. - Sarriette. Azabache. - Jais. Azarion .- Minium Azafran de las Indias.—Curcuma Azafran. - Safran. Azafran bastardo. - Safranum. Azerolas. - Azérole. Azogue .- Mercure. Azufre vegetal.-Lycopode. Azucena del valle.-Muguet. Azul en ceniza. - Cendre bleue ou verte. Azul -Rien

Azul de Prussian. Azul de Berlin.

— Bleu de Prusse.
Azufre. — Soufre.
Azucar. — Sucre.

R

Bacallao. — Morue. Mcrluche. Bagas de eneiro. —Bagas de junipero. — Baies de genièvre. Bagas de laurel. — Baies de laurier. Bagazo. — Drèche. Balotria. — Baloste. Balder. Balde. — Basane. Balsamo de Mecca. — Baume de la Mecque.

Balsamo del Levante.—Baume du

BADANA .- Basane.

Levant.

Balsamo de Judca. — Baume de Judée. Balsamo de Gilead. — Baume de Giléat. Balsamo del Egypte. — Baume d'Égypte.

Balsamo de Syria. — Baume de Syrie. Balsamo piche. Balsamo pez. —

Baume de poix.

Balsamo del Perou. Balsamo de

Quinquica.—Baume du Pérou.

Balsamo de Tolu. - Baume de Tolu. Bambu - Bambou.

Barro .- Argile. Barba de cabrun.-Barbe. Barilla del Levante. - Roquette. Barniz .- Vernis

Basalte .- Vov. ce mot. Batrachites .- Crapaudine. Batatas.-Pommes de terre, To-

pinambour. Bannilla. -- Vanille. Rdelio - Rdelium Beculo.-Ipécacuanha

Becerro.-Veau. Becerro marino.-Veau marin. Behen .- Voy. ce mot. Bejuquello.—Ipécacuanha.

Bejuquille .- Rotins. Belladona.—Belladone. Beloculo.—Ipécacuanha. Beleño.-Jusquiame.

Bellotas.-Glands. Benjui .- Benjoin. Berilo.-Beril. Aigue-marine.

Bergamota .- Bergamote. Berral .- Berle.

Berza. -Chou. Bermelletas.-Macaroni. Bercerro marino .- Phoque.

Berro .- Cresson.

C

CABALO-Cheval. Cabellos .- Cheveux Cabras.-Chèvre. Caballo marino .- Hyppopotame.

Cacabuette. - Arachides. Cacao .- Voy. ce mot.

Café.-Voy. ce mot.

Cagna.—Canne.—

Berza marina. -Soldanelle. Betel, Betle, - Betel.

Betonica. Betonia. - Bétoine. Betun .- Ciment. Bitume.

Betun judaico.-Bitume de Judée Bezar. Bezoar. -Bezoards. Biengranada. -Botrys. Bistorta .- Bistorte.

Bisagra. -Bois de buis. Blanco .- Blanc. Blanco de ballena. - Blanc de

baleine. Blanquete, Blanquibol, -- Céruse, Blanco de bismut. —Bismuth.

Borax .- Voy. ce mot. Borraja .- Bourrache. Borras - Fèces d'huile. Botella. -Bouteilles. Botargo. -Boutargue. Brasilillo.-Bois de bresillet.

Brezo.—Bruvères. Brea. -Brai. Brionia -Bryone.

Bronce de campanas - Métal de cloche. Brunela. -Brunelle. Bucios. -- Coris. Buey. -Bouf.

Bugia .- Bougie. Bugosa.-Buglose. Ruxarolla -Bousserole

Calambuco.—Bois de calambour

Calamento.—Calament des montagnes. Calamina piedra.-Calamine. Calamo. Calonia.-Calamus aro-

maticus. Calabasa seca. - Calebasse de Guinée.

Calcedonia. - Calcédoine. Cal.-Chaux. Calabaza. - Citrouille. Calaflaga. - Passe-pierre. Calafraga.-Saxifrage. Camaro. - Homard. Campanilla .- Liseron. Campêche de Espania.—Campêche coupe d'Espagne. Campêche de Inglessa. - Campêche coupe anglaise. Camafeo - Camée Campanilla .- Campanule. Camedrys .- Germandrée. Cambrou .- Nerpun. Cana de las Indias .- Balisier. Cancla, Canilla, -- Cannelle, Canfor. Canfora.-Camphre. Canamo limpir .- Chanvre. Cantaridas. - Cantharides. Cancrejo .- Écrevisses. Cancrejo de mar.-Salicoque. Canamon. - Graine de chenevis Capuchina.—Capucine. Caparilla.-Cascarille.-Capulo de seda,-Cocons de verà-soie.

à-soie.
Caparrossa.—Couperose.
Carteza del arbol clado.—Cannelle
giroflée.
Cardamomon.—Cardamone.

Cardo peinador. Cardo hierba de pelaire.—Cardon Carmin.—Voy. ce mot. Carpobalsamo.—Carpobalsamum Carne.—Chair. Carbon.—Charbon. Cardo.—Charbon.

Cardo Maria, Cardo blanco. — Chardon Notre-Dame. Cardo-benedicto, Cardo benedito.—Chardon bénit. Cardencho. Cardo peinador —
Chardon à cardière.
Carduenca.—Échinope,
Carta pucia menor.—Épurge.
Carbuncho.—Escarboucle.
Caracol.—Limaçon.

Cardenillo.—Verdet.
Carmel.—Plantain.
Cartamo.—Safranum.
Carave.—Succin.
Carvi.—Voy. ce mot.

Carvi.—Voy. ce mot.
Cascare verte de las nuces.—Brou
de noix.
Casca de canela.—Cannelle.
Cascarilla.—Cascarille.
Casava. Casada manioc.-Cassave.

Casia fistula. Casia fitula.—Casse
Castoreo.—Castoreum.
Castañas.—Châtaignes.
Cascara.—Coque.
Casca de cevada de pues. Casca
de becha la cerveza.—Drèche.
Castañas.—Marron d'Inde.
Catechu. Cata tierra Japonica.—
Cachou.
Caveles.—CEillets.

Caveles.—Œillets.
Caveza muerta.—Calcantbe.
Caviaro.—Caviar.
Cebada cretonada.—Malt.
Cebollas.—Oignon.
Cebada.—Orge.
Cebolla albarrana.—Seille.

Cæcuta.—Cigüe maculée. Cecial.—Morue. Celidonia.—Chelidoine.

Celidonia.—Ficaire. Celidonia menor.—Scrophulaire. Cemento.—Ciment.

Cena.-Lis.

Cenizar —Cendres. Cenizas graveladas. Cenizas de

gravel.—Cendres gravelées.

Ceniza.-Sarriette. Cenizas de ultramar. - Cendre d'outremer.

Centaurea.—Centaurée. Centeno.-Seigle. Cerveza.-Bière. Cerveza garrasal.—Bigarreaux.

Cerote.—Cirage. Cera.-Cire. Cerefolio.—Cerfeuil.

Cerezas.-Cerises. Cerveza.-Malt.

Cerdo.-Porc. Cerdas.-Soie de sanglier et de

Cevadilla de las Indias. - Cévadille.

Chacarilla.—Cascarille.

Chi rivia. - Carotte. Chiriyia.—Chervis.

Chicoria.—Chicorée.

Chitam.—Dictame blanc. Cbicaros.—Gesse.

Chicharas,—Orobe. Chirivia.—Panais Chocolate.—Chocolat

Chochlearia. —Cochléaria. Chorivia.-Carotte.

Cicuta.—Cigüe maculée. Cidra.—Cidre. Poiré.

Ciervo.—Cerf Cinabrio. - Cinabre.

Ciruelas.-Prunes. Cisne.-Duvet de cygne.

Clavo caneda.-Canelle giroffée. Clavos de espicia, Clavillos de comer.-Girofle (clous de).

Clarea. - Toute bonne. Clematilde.—Clématite.

Coacho.-Liége. Cobalto.-Cobalt.

Cobre.-Cuivre.

Coco de la India para comer.-Coco. Cocas de Levante. - Coque du Levant. Cochebue orellana -- Rocon

Cochinilla.-Cochenille. Cohombros.-Concombre. Colcotar.-Calcanthe. Col.-Chou.

Col agria. Col confidata.-Choucroûte.

Colchico. - Colchique. Cola.—Colle. Colofonia.—Colophane.

Coloquintida.—Coloquinte. Col-pez.-Ichtyocolle. Colza, Colzate, -- Colza, Colla de caballo.-Prèle.

Colofonia. -- Arcanson. Comino.—Cumin. Consuelda menor. - Consoude mineure.

Congreso .- Congre. Consuelda.—Consoudes. Contrahierba —Contraverva. Conchas de tartuga. Conchas de galapago .- Écaille de Tortue.

Contrayerba.—Contre-venin. Conejo. - Lapin. Concha de nacar. - Nacres de

perles. Copal. Copalagummi. - Comme

Copale. Coqueret .- Alkekenge. Coronilla.—Bleuet.

Corteza.-Cannelle. Coral.—Corail. Coralina.—Cornaline de Corsc. Corianb. - Coriandre. Corambre.—Cuir.

Corteza.-Ecorce.

Corcho.-Liége.

Corajon-cillo.—Millepertuis.

Corteza peruviana. Corteza fibril —Quinquina. Corteza de incina. Corteza de rable.—Tan. Corteza Winterrana.-Ecorce de

Winter. Costo.-Costus.

Crap.-Garance. Creda.-Blanc d'Espagne. Craie

Cremor tartaro. - Crême de tar-

Crespilla culmanilla. - Morille. Crin de cabalo. - Crins.

Cristal.-Cristal de roche.

Crutiata.-Croisette. Cuaja .- Pressure. Cubebas.-Cubèbes. Cucaracha, -Cloporte,

Cuezno de cervio .- Bois de cerf. Cuerno.-Cornes. Cuez-nodi cervo. - Cornes de

cerf.

Cuero.-Cuirs Cueros alpelo.-Peaux. Cuesco de lobo .- Vesse de loup. Culantrillo de poza. - Capillaire.

Cumino, -Cumin. Cuscuta.—Cuscute. Diente.-Dent.

D

DAMA. - Daim. Datas .- Dattes. Daucos .- Carotte. De iris. De lirio de Florentia .-Iris de Florence. Dedalera.—Digitale pourprée. Diamante.—Diamants. Dictamo blanco. - Dictame blanc Dictamo de verdadero. - Dictame de Crète.

Diente de élefanthe, Diente marfil. - Dents d'éléphant, Ivoire, Diente de leon. Pissenlit. Doradilla, - Cétérach, Doradille, Doronica. - Doronic. Dormidera. - Graines de pavot noir. Payot.

Dovelas .- Douves, Merrain.

E

Enernon. Edredon. - Duvct édredon. Elefante. — Éléphant. Emeril.-Émeri. Emetico .- Émétique. Enbolas .- Cirage. Encerado. - Cirage pour les souliers Encina,-Chêne, Eneldo, -- Anet. Enfidens en macarones. - Maca-

roni Entallecida preparada para fabricar .- Malt.

Enula campana. — Aunée. Epitimo.-Epithym. Erastica ule ulce. - Caout-chouc Errax .- Tourteaux. Escoba .- Balais. Escaramujo. - Chinorrodon. Escaffa .- Epautre. Escoria. - Mâchefer. Escorzonera, — Salsifis, Scorsonère.

Escamonea. Scammonée. Escila. - Scille. Escorpion.—Scorpion.

Escrofularia. - Scrophulaire.

Esencias .- Essences.

Esmeralda.-Émerande. Esmalte.—Émail. Esmilace.-Liseron. Esmalte azul de azur.-Smalt. Espadana iris .- Glaycul. Espantalobos. - Baguenaudier. Esparago. - Asperge. Esparto .- Sparte. Especie de opal. - Girasol. Espelta .- Epautre. Esperma de ballena. Esparmaceti. - Blanc de balcine. Espica-nardi.-Spicanard. Espino blanco, Espino albar. -Aubépine. Espinaca .- Bon-Henri. Espinaca .- Épinard. Espirito de vino.-Esprit de vin-

Espiritu de vino.-Alcool.

Espiritu de azucar. Tafia Espliego,-Lavande. Esponja - Éponges. Esnuma. - Måchefer. Estafisagria. - Staphisaigre. Estaño.-Étain Estena .- Ciste. Estelion.—Cranaudine. Esteras.-Nattes. Estoraque liquido, -Styrax liquide. Estragon .- Voy. ce mot. Estrellado .- Badiane. Esturion .- Esturgeon. Estuco .- Stuc. Eupatorio .- Eupatoire. Exenjo .- Absinthe. Extractos .- Extraits. Extracto de regaliz. - Sue de

F

réglisse.

Faranz—Staphisaigre.
Farafrar.—Tussilage.
Fasolcs. Feijones.—Haricots.
Feno greco.—Fenugrec.
Fermento.—Ferment.
Fideos macarrones. — Macaroni.
Fierro.—Fer.
Filadin. Filoseda. — Filoselle.
Fingido spirito del fuego.—Salamandre.
Flor de Granado.—Baloste.
Flore de maranilla. — Camomille
Flogel — Duvet.
Flores. — Fleurs.

Flor de lupulo. — Houblon.
Flor nos cada. Flor de nuez. Flor
de especia hous cadez.—Macis.
Fluecos de campanilla.—Cumpane.
Foca. — Phoque. Veau marin.
Foliculos de sen.—Folicules.
Formins. — Pain à chanter.
Fosfora. — Phosphore.
Fraxinello. — Dictame blanc.
Frambuesas. — Framboises.
Fresa. — Fraise.
Fresno. — Frêne.
Frecho. — Son.
Frisoles. — Haricots.

G

Gallega. - Galega. Gallina. - Poule. Galpago. - Tortue. Gamo. - Daim. Gambaron, - Homard. Ganado. - Monton. Gariofilata.-Benoite. Garrofal. - Bigarreaux. Gauzul. - Sarriette. Gavuba .- Bousserole. Geniza azul. - Cendre bleue ou verte. Ginciana, Gentiane, Gingibre. Agengibre. - Gingembre. Ginseng. - Vov. ce mot. Golondrino. - Hirondelle. Goma. - Gomme. Goma bdelio .- Bdelium. Goma de momias Goma de funeral. - Bitume de Judée. Goma amoniaca. - Gomme ammoniague. Goma arabiga. - Gomme arabique. Goma hdellium. - Gomme bdellimm. Goma copal. - Gomme copale. Goma elemi. — Gomme élemi. Goma gavac .- Gomme gavac. Goma gutta.-Gomme gutte. Goma opopopax. - Gomme opo-Goma Senegal.-Gomme du Sé-

Goma laca .- Gomme laque. Goma ladanum.—Gomme labdanum. Goma sandaraca. - Gomme sandaraque. Goma tancamaca. - Gomme tacamaque. Gomo galbano. - Gomme galba-Gorgojo. - Charancon. Gorrion .- Passereau. Grageas.-Dragées. Grama .- Chiendent. Grana.-Cochenille. Grana de Avignon. Grana de merprum .- Graines jaunes. Grana kermes. Grana de la caseoja.- Kermès végétal. Granada, Grenade. Granada. Granate.-Grenat. Granites .- Granit Granoc nidio. - Thymélée. Granos. - Graines, Blé. Granos de sagu.-Sagou. Granza. - Garance. Grasa .- Graisco Gratiola .- Gratiole. Greda .- Craie. Guadillas de tierra. - Truffe. Gualda. — Gaude. Guilena pajarilla. - Anchois. Guisantes. - Pois. Guma lantisco .- Mastic.

H

Habas.—Fèves.
Habichuclas.—Haricots.
Harina.—Farine.
Harrapos.—Chiffon.

négal.

Hasta — Cornes. Heces. — Drèches. Fèces d'huile. Heces de vino. — Cendres gravelées.

Gutta gamba. - Gomme gutte.

Guyarro pulino y chato. - Galet.

Helebore.— Ellébore.
Helecho.— Fougére.
Henatite.— Hematite.— Hématite.
Hepatica. Hepataria.— Hépathique.
Herax.— Tourteau.
Herba buena.— Menthe.
Hermodatiles.— Hermodactes.
Herrumbre.— Mâchefer.
Hetz.— Lie.
Hielo.— Glace.

Brunelle.
Hierba de pelaire. — Cbardon à cardière.
Hierba medico.—Luzerne.
Hierba buena bortense.—Mentbe
Hierba mora.—Morelle.

Hierba piogera.—Stapbisaigre. Hierbas.—Herbes. Hiedra jedra.—Lierre. Hierro.—Fer. Hieso.— Plâtre.

Idea.—Airelle. Igname haba egipcica.—Igname. Iman.—Aimant.

Imperatoria.—Impératoire. Incienso.—Encens. Higadela.—Hépatique. Hignera de Adamo.—Bananier. Higos.—Figues. Higuera.—Figuier. Hija de lafa.—Fer-blanc.

Hilladillo.—Filoselle.
Hinojo.—Fenouil.
Hipopotamo.—Hippopotame.
Hochos.—Lapins.
Hoga.—Feuille.

Hoga.—Feuille.
Hojas de sen.—Séné.
Hoja de lata negra.—Tôle.
Hollin.—Suie.
Hombre.—Homme.
Honjos.—Champignons.
Hormiga.—Fourmi.

Hormiga.—Fourmi.
Hortelano.—Ortolan.
Hostiaš.—Pains à chanter.
Hovrombre.—Måchefer.
Hublon.—Houblon.
Hueso.—Os.
Huevos.—OEuf.
Hysopo.—Hysope.

1

Incienso macho. — Oliban. Ipecacuana. Ipecacuaña. — Ipécacuanha. Iris Florentina. — Iris de Florence

Islera.—Benoite.

J

Jacinco. — Hyacinthe. Jacinthe. Jade. — Jade. Jalapa. — Jalap. Jalde. — Orpiment. Jaraba. Jarope. — Sirop. Jaspe. — Voy. ce mot. Jazmin. — Jasmin. Jetas. — Champignons. Jilra, Jilron. —Os de sèche.
Jinjas, Jinjoles. —Jujubes.
Juan blanca. —Platine.
Judias. —Haricots.
Jugo. — Suc.
Junco. —Jonc.
Juncia. — Souchet.

Juncia.—Souchet. Juyubas.—Jujubes.

K

KARABE.—Succin. Kino.—Voy. ce mot. Kermes mineral.—Kermès minéral.

\mathbf{L}

LACRE. - Cire à cacheter. Laca.-Laque. Ladrillo .- Brique. Lagramas .- Gremil. Lampazos .- Bardane. Lana,-Laine. Lanar.-Mouton. Lana de vicuna.-Vigogne. Langosta.-Homard. Lapis-lazuli .- Voy. ce mot. Laque plate .- Laque. Larice.-Mélèze. Laton.-Laiton. Laurel.-Laurier. Lebo cerval.-Linx. Leche.-Lait. Leche de tierra,-Magnésie. Lechuga .- Laitue. Lavandula .- Aspic. Lavande.

Lena.—Bois à brûler.
Leño.—Bois.
Leño de almendro, — Bois d'amandier.
Leño del amaranto.—Bois d'amaranthe.

Lazanas.—Lazagne. Lentisco.—Lentisque.

Lenteia.-Lentille.

Leño de alamo negro. Leño de alamo negrillo. Leño de alamo aliso.—Bois d'aune. Leño de Fernambuco.— Bois de

Fernambouc. Leño box.—Bois de buis. Leño para sequener. — Bois de chauffage. Leño de roble. Leño de incina.

Leño de roble. Leño de incina.

— Bois de chêne.

Leño de jasmis. — Bois de citron ou jasmin.

Leño de cerde. Leño de puerco.

—Bois de cochon.

Leño de membrillo. Leño de

eño de membrillo. Leño de membrillera.—Bois de cognassier.

Leño de coral.—Bois de corail. Leño de sorbo.—Bois de cormier

Leño de cormizo. Leño de cornejo.—Bois de cornouiller. Leño de cipres.—Bois de cypres. Leño ebeno.—Bois d'ébene.

Leño ebeno.—Bois d'ébene.

Leño de oxiacanto. Leño de piltritero. Leño de berberis. —

Bois d'épine-vinette.

Leño de fresno.—Bois de frêne, Leño de muerdago. Leño visco cuercino. — Bois de gui de

chéne. Leopardo.—Léopard. Leon.—Lion. Levadura.—Ferment.

Lianten.—Plantain. Liebre.—Lièvre. Liga.—Glu. Ligustro.—Troène.

Lilac.—Lilas. Limaz.—Limacons.

Limones. —Limons.

Limones, Limoes, — Citron.
Linaria, — Calamine.
Linaza. — Graine de lin.
Lino. — Lin.
Lince. — Linx.
Liquidambar. — Baumeliquidambar. Liquidambar.
Lisimachia. — Corneille.
Lithargirio. — Litharge.

Lixa.—Chagrin.
Lobagante.—Homard.
Lobo.—Loup.
Lodra.—Loutre.
Lupulo de hacer cerveza. Lupulo
de fabricar.—Houblon.
Lutra.— Loutre.
Lysimachia. Lysimaquia.—Salj-

M

caire.

Macis .- Vov. ce mot. Madera. - Bois de charpente. Madreselva - Chèvrefenille Madre de perlas .- Nacre de perles. Magnesia hlanca. - Magnésie. Mais das Indias.-Sorgho. Majorana. - Marjolaine. Malyareal. - Alcée. Malyavisco:--- Guimanyo Malaquites.-Malachites. Malya -- Manye Mani - Arachidas Mandrono, - Arbonsier. Manteca.-Beurre. Manoc. - Cassave. Mandragora. Mandragula. Mandragore. Manganesa. Manganesio. - Manganèse. Manna. - Manne. Manzana poma .- Pomme. Marfil.-Dent d'éléphant. Ivoire. Marmol. - Marbre Margasita. Marguesita. - Marcassite. Marmota. - Marmotte.

Marga. - Marne.

Marrones. - Marronnier d'Inde.

Marroqui. - Marroquin.

Marrubio - Marrubo Marta -- Martro Marum, Marun, - Marum. Mastuerzo.—Cresson Mastuerzo de Indias. - Capucine Mastic .- Vov. ce mot. Matricaria.-Matricaire. Malaperros, Matacan, -Noix vomique. Mayorana.-Marjolaine. Meagro.-Graine de cameline. Mechoacan .- Vov. ce mot. Medio metal .- Zinc. Medula.-Moelle. Melon.-Citrouille. Meliloto,-Melilot. Melissa -- Mélisse. Melon .- Voy. ce mot. Melocotone,-Pêche. Melaza.-Sirop de raffinerie. Membrillo .- Coing . Mcniui .- Benioin. Menta.-Menthe. Meollo,-Moelle. Merenrio. -- Mercure. Mercurial -- Mercuriale. Merlan.-Voy. ce mot. Metal campanil, Metal de campanas.-Métal. Men .- Menm.

Mezereon.—Thymelée.
Miagro —Calamine.
Mielga.—Luzerne.
Miel de aire.—Manne.
Miel —Voy. ce mot.
Mielga.—Sainfoin.
Miel de azucab.—Sirop de raffineie.
Mijo del sol. Mijo solano. Mijo

nerie.

Mijo del sol. Mijo solano. Mijo
del monte soler.—Gremil.

Mijo.—Millet.

Milo.—Millet.
Mil en rama.—Millefeuilles.
Millepedes.—Cloporte.
Mimbre.—Osier.
Mineral.—Airin. Bronze.
Minio.—Minium.

Mirobolans.—Myrobolans.
Mirra.—Myrrhe.

NABA.-Baye.

Mirto.-Myrte.

Mocos.—Champignons. Mocos de hiero.—Mâchefer. Momias.—Momie.

Mono.—Singe. Mora.—Mure. Moral. Mozera.—Mürier.

Mostaza.—Graine de moutarde. Mostaza.—Moutarde. Muerdago.—Glu.

Mulo.—Mulet.
Murgura.—Morille.
Musgo marino. — Coralline de

Corce.
Musgo. Musco.—Mousse.
Musto.—Moût.

Musco.—Moût. Musco.—Musc. Musgo.—Lichen.

N

Nabas, Nabos.—Navet.
Nacar.—Nacre de perles.
Naguera.—Bois de noyer.
Napelo.—Napel.
Naranja agrias.—Bigarade.
Naranja agrias.—Bigarade.
Nardo initiato. Nardo riviano.—
Nardo.
Nardo agrias.—Oranges.
Nasturcio aquatico.—Cardamine.
Natrum.—Natron.
Nebrinas.—Baies de genièvre.
Neguilla.—Nielle.
Negro.—Noir.

Nerprun.—Voy. ce mot.
Nespola. Nispero.—Nelles.
Nidus de la China. — Nids d'alcions.
Nieve.—Neige.
Nispola.—Nèlles.
Nuez areca.—Arec.
Nueza blanea.—Bryone.
Nuez blanea.—Bryone.
Nuez mograda.—Muscade.
Nuez negra.—Muscade.
Nuez negra.—Muscade.
Nuez.—Noyo.

Nuez nuces.—Noix du noyer. Nuez vomica.—Noix vomique. Nutria.—Loutre.

0

OBESTRUZ.—Duvet d'autruche. Oblon.—Houblon. Obleas.—Pain à cacheter. Oca.—Oie. Ocre.—Duvet d'oie. Ocre.—Voy. ce mot. Oio.-OEil. Oleo.-Huile de ricin. Olibano,-Oliban. Olmo.-Ormeau. Oniche, Onique,-Onix, Onobrique. - Sainfoin. Onalo,-Onale, Opio .- Opium. Orcanetta.-Orcanette. Orchis, Orchiris-Orchide, Orchilla.—Oseille préparée. Oreia de oso.-Oreille d'ours. Oregano,-Origan.

Oreoselina romaza.—Patience. Ormino. - Toutebonne. Oro.-Or. Oropel.-Clinquant. Ororus.-Réglisse. Orozus.-Abrus. Oropeimente.-Orpiment. Ortigas .- Orties. Oso,-Ours. Ostras.-Huîtres. Osteocolla.-Ostéocolle.

P

Onata.-Ouate.

Oveja .- Mouton.

PAJA.—Paille. Paia de mecca.—Shœnante. Palamo, Palomo, - Pigeon, Palones.—Stokfisch. Palma christi.-Huile riccin. Palomilla. Palomina. - Fumeterre Palomilla de tinte. - Orcanette. Palo de calentura. —Ouinquina. Palo regaliz. Palo dulce orozuz. Palo duz.—Réglisse.

Palo de alozna. - Bois d'absin-

the. Palo de acacia -Bois d'acacia. Palo de petrificado.—Bois pétrifié Palo de almez.—Bois d'alizier. Palo de aloes.-Bois d'aloès. Palo de aguila, -Bois d'aigle, Palo de anisade. - Bois de badiane

Palo de brasilete. - Bois de bresillet.

Palo hediondo.-Bois de caca. Palo azul.—Bois de campèche. Palo de ciervo.-Bois de cerf. Palo de bergamoto. - Bois de cédra ou de bergamotier.

Palo de capes.-Bois de eharme. Palo de guindo.—Bois de cerisier Palo de castano. - Bois de chataignier.

Palo de arce. Bois d'érable. Palo de hierra.-Bois de fer. Palo de fustete .- Bois de fustet. Palo de tervisco.-Bois de garou Palo gayac. Palo gayacon. Palo ferry. Palo santo. - Bois de

gavac. Palo henebro,-Bois de genièvre Palo granadilla.-Bois de grenadille.

Palo de ceresa. Palo garasal. Palo carrofal.—Bois de guinier. Palo alcebo.-Bois de houx. Palo de texo. Palo texon.-Bois

d'if. Palo amarillo. Palo de Jamaïca.

Bois jaune. Palo de tejeras.—Bois de maron-

nier. Palo de larice. Palo de alerce.

-Rois de mélèze. Palo olmo.—Bois d'ormeau. Palo de sangre. Palo nicaragua.

—Bois de nicarragua.

Palo violaces.—Bois de nalissan—

Palo violaces.—Bois de pali

Palo de rosa. Palo aspalato.—Bois

Palo de rosa.—Bois de espalato.

Palo brasilette de santa marta.—
de santa martin.—Bois de S°Marthe.

Palo caliatur. — Bois de sandal

canatour.

Palo de sandal.—Bois de santal.

Palo de sassafras.—Bois de sassa-

fras. Palo de quassia.—Bois de suri-

nam. Palo violaceo.—Bois violet.

Palo violaceo.—Bois violet.

Palo de clavo.—Canelle giroflée.

Pantographo Singa

Pantographo.—Singe.
Panizo de daimiel.—Sorgho.

Panes de glasto. Panes de pastel.

Cocagne.
Pan.—Pain.

Pan de specia.—Pain d'épices. Panizo.—Panis.

Pantera.—Panthère.

Paparaz.—Staphisaigre. Papel.—Papier.

Para pipas.—Douves.
Parecido à la jalea.—Gelatine.

Parietaria.—Pariétaire.
Pasas.—Raisins secs.
Pastel en pasta —Cocagne.

Pastel en pasta.—Cocagne.
Pasta bermettelas.—Macaronni.

Pastinaca.—Panais.
Pastel.—Pâté.

Pasta de linaza.—Tourteau.

Patatas inglesas. — Pomme de terre.

Pata.—Oie.

Patatas.—Topinambour...
Pecora.—Mouton.
Pederneise.—Pierre à fu

Pederneias.—Pierre à fusil Pelo.—Poil.

Pelitre.—Pyrèthre.
Pellejitas para balidores de oro.
—Bandruche.

Pelo de vaca.—Bourre.

Pelleteria.—Fourrures. Pellijos.— Peau.

Penacho.— Plumes de parures. Pepinillo.—Cornichon.

Pepinos en escabeche.— Cornichons.

Pepitos ò nabas de San Ignacio.— Noix de St.-Ignace.

Noix de S^t.-Ignace.
Pera.— Poire.
Peonia.— Pivoine.

Perifollio.—Cerfeuil.
Perifollo. Perifolio.—Gerfeuil.

Persigos.—Peche. Persec.

Perdix.—Perdrix.
Peridoto.—Peridot.

Perla.—Perle fine. Persicaria.—Persicaire.

Perexil.—Persil.
Pervinca.—Pervenche.

Pescado —Poisson

Pescado.—Poisson.
Pescado lucio.—Brochet.

Pescado.—Able.
Pesoles.—Pois.

Petroleo.—Huile de petrole. Petrification.—Voy. ce mot.

Pez de palo.—Stocfisch.
Pez griega.—Arcanson.
Pez de palo palopez estocfis.—

Merluche. Pico de ciguena.—Géranium.

Piera de toque.—Pierre de tou-

Piedra de tripoli.—Tripoli. Piedra lumbre.—Alum. Piedra besar. Piedra inga.—Bezoard. Piedra Armenia.—Bol d'Arménie Piedra de gispa.—Briquets. Piedra cálamino. — Pierre calamine. Piedra mineral de plomo. Piedra lapis plumo.—Carbure de fer.

Piedra Caliza. Piedra de cal. Piedra do calcaria.—Castine. Piedra de sapo.—Crapaudine. Pied de lija.—Chagrin. Piedra sanguinaria.—Hématite. Piedra preciosas.—Iris. Piedra notamano. Piedra netrifica

—Jade.
Piedra iris.—Opale.
Pieles.—Peaux.
Pie.—Pieds.
Piedra.—Pierre.

Piedra de afilar.—Pierre à aiguiser.
Piedra pomez.—Pierre ponce.
Pignones.—Pignons.
Pigna de Indias.—Ananas.
Pimant.—Pimant.

Pigina de Indias.—Ananas.
Pimienta.—Piment.
Pimpinella.—Pimprenelle.
Pimienta.—Poi vre.
Pimpole boton.—Bourgeon.
Pino.—Pin.

Pipirigalo.—Sainfoin. Piretro.—Pyrèthre.

Queso.—Fromage. Quita meriendas.—Colchique.

Rabina. — Graînes de navette.

Rabanilla.—Radis.

Pizarra.—Ardoise. Pyrola.—Pyrole. Platina. Platina del pinto.—Pla-

tine. — Flatina dei pinto. — Flata sobrederata. — Vermeil. Plata. — Argent. Platano. — Bananier.

Plomo.—Plomb.
Pluma.—Plumes.
Plumas para scribir.—Plumes à
écrire.

Plumas.—Plumes à lit.
Plumazo. Plumas suaves. — Duvels.
Polinadio — Polinado

vets.

Polipodio.—Polipode.

Polvo.—Poudre.

Polvora.—Poudre à feu.

Polvos dorados. — Plumes de

peintre.

Poleo. Poleyo.—Pouliot.

Pomfolis.—Spode.

Pompholix.—Tuthie.
Ponfolis.—Spode.
Ponfulis.—Tuthie.
Ponax.—Gomme opoponax.
Porfido.—Porphyre.
Poso.—Fèces d'huile.

Potasa. Potase. — Potasse. Pozolana. — Pozzolane. Ptarmica. — Ellébore. Puerco. — Porc. Puerco marino. — Marsonin.

Purpurina de laton en polvos.-Bronze des peintres.

Q

Quina. Quinquina corteza de loja.

— Quinquina.

R

Rabano.—Raifort. Racinos.—Raisin. Radiz mechoacaña. --- Mechoacan Rafano .- Baifort. Raiz de columbo. - Colombo. Baizvencetocico. - Dompte-venin

Baiz de alizari trokene seca. -Alizari

Baiz - Bacine. Raiz angelico. - Racine d'angé-

lique. Raiz de columb. - Racine de co-

lombo Banunculo. - Reponente.

Raposo. - Renard. Rayano - Raifort

Regaliz.—Réglisse. Regulo,-Régule.

Regulo de antimonio. - Régule d'antimoine.

Regaliz. Regaliz en pasta de Es-

paña - Suc de réglisse.

Remolacha. Betterave.

Resina de España, -- Arcanson, Resina. - Résine.

S

SARINA .- Sabine. Safio .- Congre. Safra.-Safre.

Sogapeno .- Gomme sagapenum. Saguerida. - Sarriette.

Sal.—Sel. Sal amonico. Sal amoniaca.

Scl ammoniae. Salamandra.—Salamandre. Salce. - Saule.

Salep. Salapo -Salep. Salitre .- Nitre. Salitre. - Salpêtre.

Salicaria.—Salicaire. Salsifi.-Salsifis. Salsafras, Salsafrasia. - Sassafras

TOME V

Resina de pino. Galipot. Retama - Genêts

Robbe.—Chêne. Bosambola.—Bocambole.

Retama de tinte - Concetrole

Rocou, -Voy. ce mot. Rodabalo.—Turbot

Roel -Tourteaux Roldon - Rodon

Romero. - Romarin.

Rom. Roma. Ron.-Rum. Rosa - Rose

Rozamalba.—Styrax. Rubrica almagre. - Cravon.

Bubra - Garance. Rubi.-Rubis.

Buda.-Bue. Ruda de cabra. - Galega.

Ruiz para los dientes.—Ratanbia Ruibarho --- Rhubarhe Rulda.—Redon.

Bum.-Vov. ce mot.

Salmon.—Saumon. Salvado .- Son.

Salvia .- Sange. Sancto ó lechar. Sancto ó lecharo. - Charden bénit.

Sandala, Sandalo, - Bois de sandal

Sandaraca. - Sandarague. Sanguesas. - Framboises. Sangre.-Sang. Sangre de drago. - Sang-dragon. Saguerida. Sarriette. Sanguijuela.—Sangsue.

Sanicula.—Sanicle. Santolina, Santonico, - Semencontra.

Santolnila, Santonico, -Barbotine, Sapan. Sapan grande. - Bois de sapan. Saphir. Saphiro .- Saphir. Saponaria. - Saponaire. Sarda escombro .- Maquereau. Sardonia .- Onix. Sardinas. - Sardines. Sassafras.-Voy. ce mot.

Satyrion .- Orchide. Sauce .- Saule-Sauco .- Sureau. Saxifraga. - Passe-pierre. Saxi-

frage. Sclépiades.-Dompte-venin. Scolopendra.—Scolopendre. Sea de Creta.-Dictame de Crète. Sebo .- Suif.

Sebeste, Sebesto, -- Sebeste, Sebos. - Graisse. Sebo para exes de los carros. -

Cambonis. Seda de capuils .- Filoselle. Seda .- Soie.

Segurela .- Sarriette. Semenamstra - Semen-contra. Semen.—Semence.

Semillas. - Semences.

Sen. Sena. - Séné. Serapine. - Gomme sagapenum.

Serpentaria de Virgina. - Serpentaire de Virginie. Serpol.-Serpolet.

Serbal. - Sorbier. Setas.-Champignons. Sesamo.-Sésame.

Seselio. Seseli. - Séseli. Sidra. - Cidre. Siempre-viva.-Bouton d'or. Jou-

barbe. Simiente de Alexandria.-Barbo-

tine. Simiente de Alexandria. - Semen-contra. Simiente de ami dameos.-Ammi Simiene. - Semences.

Simaruha, - Simarouha, Similoro. - Similor. Siqueyco .- Coris. Sombreara .- Pétasite. Sosa barrilla.-Soude. Spodio.-Spode.

Spuma de mar.-Écume de mer-Stocfis. - Stokfish.

Succino. - Succin.

Т

TABACO .- Tabac . Tablas de hava. - Bois de hêtre. Tomache.-Mechoacan. Tacamaca .- Tacamaque. Talega .- Bourse à berger. Talco.-Tale Tamarisco .- Bois de tamarisc. Tamarindo .- Tamarin. · Tamariscos. - Tamarises. - Tamarisc. Taminia.-Staphisaigre.

Tanaceto. - Tanésic. Tartagos .- Épurge. Taragona .- Estragon Tarajaco .- Pissenlit. Taraves .- Tamarisc. Tartaro.-Tartre. Tartaruga .- Tortue. Tarajaco.-Tussilage. Tassugo .- Blaireau Tatu.-Tatou.

Tea.-Thé-

Teion .- Blaireau. Tejeras .- Marronnier d'Inde. Terebenthina, Terebintina, -Térébenthine. Ternero.-Veau. Tiburon .- Requin. Tierra de batan. Tierra de bataneros, Tierra saponaria. - Cimolia Tierra .- Terre. Tierra greda.-Craie. Tierra merita. - Curcuma. Tierra de estercolar.-Engrais. Tierra de color.-Manganèse. Tigre.-Vov. ce mot. Tilo, Tila, Tillenl. Tinto -Encre. Tinto de zapatos .- Cirage. Titimalo.-Tithymale. Tocino.- Lard. Tofanera.-Citrouille. Tomillo .- Thim. Topacio .- Topaze. Torongil .- Mélisse. Toro .- Taureau. Torvisco.-Thymélée.

Trapajo, Trapillo, Trapo, - Chiffone Trebol.-Graines de trèfle. Trementine, Trementina -Téréhenthine. Trigo roxo. Trigo moredeo. Froment rouge. Triguera .- Alpiste. Trigo bigarrado, Trigo abigarado. - Froment higarré. Trigo. - Blé. Trigo saraceno.-Blé noir. Trigo de Indias.-Blé de Turquie Trigo alaga.-Épautre, Froment, Tripoli, Tripuli,-Tripoli, Trufas .- Truffes. Tubo.-Boseau. Tulipa, Tulipan.- Tulipe. Turba .- Tourbe. Turmas de tierra.-Truffes. Turbith raiz - Turbith. Turbit mineral. Turbith minéral Turquesa .- Turquoise. Tussilago.-Tussilage. Tutia .- Tuthie, Spode.

Tornasol. - Tournesol.

T

ULTRAMAR. Ultramarinho. - Outremer

Una de asno. Tussilage. Unto .- Graisse.

Tormentila. - Tormentille.

Tornasol en bezetas .- Tournesol en drapeaux.

W

Urse.-Bruyères. Uvas.-Baisins Uvas peritas de San Juan.-Groseilles.

Tuva. Tac .- Minium.

VACA .- Vache Vagazo. - Tourteau. Valeriana. - Valériane. Vanica, Vanilla, -Vanille, Vecetoxico .- Dompte-venin. Vegin .- Vesse de loup. Vera de cera.-Bougie. Vellosilla.-Piloselle.

Velador.—Hirondelle.
Veleno.—Jusquiame.
Venetoxico.—Dompte-venin.
Verde tierra.— Cendre bleue ou verte.
Verdegambre.—Ellébore.
Vernellon.—Kermès.
Verdolaga.—Pourpier.
Verdete.—Verdet.
Vermillon.—Voy, ce mot.
Veronica.—Véronique.
Vilbora.—Wibre.

Xabon.—Savon.

Yedra.—Lierre. Yema.—Bourgeon.

Xalapa.'-Jalap.

Yerba de Santiago.— Jacobée. Yervos.—Gesse. Yervos.—Ombe.

rervos.

ZAFFRONE. Zafferanone.; Zaffe-

rano. Zaffloye. Zafflore. — Carthame. Zafra.—Safre. Zanaoria.— Carotte. Zanaboria.—Panais.

Zandia.—Pastèque. Zapa.—Chagrin.

Zarzasideas.—Framboises.

Vidrio de cobalt.—Smalt. Vidrio.—Verre. Vinturina.—Aventurine.

Vinca.—Pervenche.
Vino de peras.—Poiré.
Vino.—Vin.
Vinagre.—Vinaigre.
Viola. Violetta.—Violette.

Violetta amarilla.—Pensée. Visco.—Glu. Vitela.—Venin.

X

Xera.—Ciste. Xugo.—Suc.

Y

Yesca.—Agaric amadouvier. Yuca.—Cassave. Yusquiamo.—Jusquiame. Yuyubas.—Jujubes.

Z

Zarzaparilla.— Salsepareille.
Zarzafras de indias.— Sassafras.
Zandia.— Pastèque.
Zedoria. Zeduaria.— Zédoaire.
Zinco. Zink.— Zinc.
Zuppa.— Ouate.
Zumaque.— Sumac.
Zorro.— Renard.

TABLE

DES NOMS PORTUGAIS

SULVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

Abelmosc .- Ambrette. Abestruz. - Autrucbe. Abobra, Abobara, -- Citrouille Abrotano. -- Aurone Abrolho -Chardon étoilé Absynthio .- Absintbe. Absynthio marinho. - Barbotine. Acacio .- Voy. ce mot. Acantha -Acanthe. Acafrao .- Safran. Acafrao da India. - Curcuma. Acafrao bastardo. - Cartbame. Acaiu. - Acaiou. Acelga .- Poiré. Bette. Acelga d'agoa .- Épi d'eau. Aderno .- Alaterne. Acipreste.-Cyprès. Aco .- Acier. Acoro aromatico. - Roseau aromatique. Agarico.-Agaric amadouvier. Agata.-Agate. Agoa.-Eau. Agoa mineral. - Eau minérale. Agoa forte .- Eau forte. Agoa marinha. - Béril. Agoa pè .- Piquette. Agoa ardente. - Eau-de-vie.

ABRUHA. - A beille.

gne. Agoa ardente de cava. - Rum. Agoa raz.-Essence de térébenthine. Agraço.—Verjus. Agrices. - Cresson. Agrimonia. - Aigremoine. Aipo .- Ache. Alabastro. — Albâtre. Alabastro falso .- Alabastrite. Alambre.-Ambre. Alamo .- Peuplier. Alabaran. - Scille. Albumina. - Albumine. Alcamphor. - Camphre. Alcali.-Voy. ce mot. Alcaçuz.—Réglisse. Alcaña. - Henné. Alcaravia .- Carvi. Alcaparras.—Câpres. Alcarraza. — Cruches rafraichiscontes. Alcatrao. - Goudron. Alcool .- Vov. ce mot. Aletrias .- Vermicelle. Alce.-Elan.

Alecrim. - Romarin.

Alface .- Laitue.

Agoa de Colobna.-Eau de Colo-

Alface de cordeiro. - Doucette. Alfazema.-Lavande. Alfena, Alfeneiro, - Troène, Alfarrobeira. — Caroubier. Alforra.-Nielle. Alforvas .- Fenugrec. Alfostigo. Pistache. Alga.-Algue. Algalia .- Civette. Algodoeiro.-Cotonnier. Algodaô.-Coton. Alho, - Ail, Échalotte, Rocamhole. Aliofar. - Semence de perles. Alliaria. - Alliaire. Almagre. - Brun-rouge. Almacega .- Mastic. Almeiraô .- Endive. Almiscar .- Musc. Alpiste .- Vov. ce mot. Alguitira .- Gomme adragant. Althea. - Guimauve. Aluminia. - Alumine. Alvaiade.—Céruse. Amalgama .- Alliage. Ambar liquido. - Liquidambar. Ambar gris .- Ambre gris. Amendoas .- Amandes . Amendoeira.-Amandier. Amethysta.-Améthiste. Amarantho. - Amaranthe. Ameos .- Ammi. Ambreta.-Ambrette Ameixa.-Prune Ambrosia. - Ambroisie. Amieiro preto.-Nerprun. Amido.-Amidon. Amieiro .- Aune. Ameixa passada .- Pruneau. Amianto.-Amiante. Amarello.-Jaune.

Amomo. -- Amome.

Amor d'hortelao .- Grateron Amora .- Mûre. Amor perfeito .- Pensée. Amoreira. - Mûrier. Ammonia.—Ammoniac. Andorinha. - Hirondelle. Anacardo. - Anacarde. Ananas .- Voy. ce mot. Anafa. - Mélilot. Anafega .- Jujube. Anchovas .- Anchois. Anemola. -- Anémone. Anemola singela .-- Passe-fleur. Angelica.-Angélique. Angustura. - Vov. ce mot. Anil.-Indigo. Anis .- Voy. ce mot. Anis da India. - Badiane. Anta .- Dante. Antimonio .-- Antimoine. Antimonio cru. - Foie d'antimoine. Apulachina.-Apalachine. Apocyno .- Apocin. Aquileia. - Ancholie. Araca.-Areck. Area. - Sable. Arame -Airain. Ardosia.-Ardoise. Arenque .- Hareng. Arenque de fumo.-Hareng saur Argentina .- Argentine. Argila .- Argile. Aristolochia.-Aristoloche. Armolas .- Arroche. Arocira.-Lentisque. Arrow-root.-Fécule de manioc. Arruda,-Rue, Arroz .- Riz. Arsenico amarello. - Orpiment. Arsenico. - Arsenic. Artemisa. - Armoise.

Argamassa.-Ciment. Asaro, -Asaret. Assa fetida. - Assa-fœtida. Ashesto.-Amiante. Aspargo.-Asperge. Asclepiadeo. - Dompte-venin. Assucar.-Sucre. Atum.-Thon. Aveltaa.-Noisette. Avenca .- Capillaire. Avêu.-Avoine. Agar -Clématite Azarcao .- Minium.

Azedas.-Oscille. Azeitona. - Olive. Azerola. - Azérole. Azevinho - Hony Azeyre - Aloès Azeite doce. Hnile d'olive. Azeviche. - Jais. Azougue .- Mercure. Azul.-Blen.

Azul de Prussia,-Bleu de Prusse Azul celeste. — Ontremer. Azul de esmalte. - Safre.

B

BAGAS .- Baies. Bacalhao. Badejo. -- Morue. Bagas de Avinhaô, Bagas de cambrôos. - Graines jaunes. Bagas de zimbro. - Baies de genièvre. Bagas de louro. Bagas de loureiro. -Baies de laurier. Balaustia.-Balauste. Balsamo. - Banme. Balsamo de copaïba.-Baume de copahu. Balsamo da Mecca. - Baume de la Mecque. Balsamo do Levante.-Baume du Basalte.-Voy. ce mot. Levant. Balsamo de Judea. — Baume de Judée. Balsamo de Egypto. - Baume

d'Égypte. Balsamo de Svria. — Baume de Syrie. Balsamo de pez. - Baume de poix. Balsamo do Perú. - Baume du Pérou.

Balsamo de Tolu. — Baume de Tolu Baleå. - Baleine.

Barba de balea. — Fanon de baleine. Bambu.-Bambou. Bañha. - Graisse de porc.

Bananeira. - Bananier. Bannilha.-Vanille Barrilha .- Soude. Barrilha do Levante.-Roquette, Barba de bode. - Barbe de bouc. Baobah, -Baobab. Barro,-Argile. Bardana. - Bardane.

Basana.—Basane. Batata. - Pomme de terre. Batata carvalha.-Topinambour. Rdellio - Rdellium Bezoar. - Bezoard. Behen,-Vov. ce mot.

Beijoim.-Benjoin. Beldroega.-Pourpier. Belladona. - Belladone.

Berillo.—Aigue-marine. Béril.

Berberis .- Épine-vinette. Beterraba .- Betterave. Bergamota. - Bergamote. Betel.-Bétel. Betonica.-Bétoine. Betume, Bitume, - Bitume, Bezerro.-Veau. Bexiga de lobo. - Vesse de loup. Bicho de conta.-Cloporte. Bistorta.-Bistorte. Bico de grou. Géranium. Bitume Judaico. - Bitume de Indée. Bismutho.-Bismuth. Bicho.-Vcr de terre, Lombric. Bistre.-Voy. ce mot. Boas-noites .- Belle-de-nuit. Bogia.-Bougie. Bolo .- Tourteau. Bolo armenio. - Bol d'Arménie. Bolota .- Gland. Borax.-Vov. ce mot. Borra de vinho. - Lie de vin.

Borra de azeite.-Fêces d'huiles. Borra que fica da cevada depois de feita a cerveia.-Drèche Borracha. - Caout-chouc. Borragem .- Bourrache. Borde. - Érable. Botarga .- Boutarque. Botaô de ouro. Bouton d'or. Boi .- Bouf. Bolsa de pastor.-Bourse à berger Boga .- Esturgeon. Branco.-Blanc. Branco de baleà. -Blanc de baleine. Bren.-Brai. Brionia.-Bryone: Brunella .- Brunelle Bringela .- Mayenne. Aubergine Brasilete.-Brésillet. Bufa de lobo.-Vesse de loup. Buglosa .- Buglose. Bugalho:- Noix de galle. Búzios .- Coris.

C

Cança. — Calebasse. Courge.
Cabra. — Chèvre.
Cabello. — Chèvre.
Cabello. — Cheveux.
Cabeça morta. — Calcanthe.
Cavallomarinho. — Hippopotame.
Cachaça. — Talia.
Cacao. — Voy Çee mot.
Cafe. — Cafe.
Cafe. — Cafe.
Cafe chicoria. — Cafe-chicorèe.
Calamina. — Calamine.
Calamina. — Calamine.
Calamino. — Cammarique.
Canaçada India. — Cambou.
Canaçada India. — Cambou.

Calcedonia.—Calcédoine.
Cal..—Chaux.
Camelina.—Caméline.
Campainila.—Campaine.
Campainila.—Liseron.
Camphorosma.—Campbrée.
Cana.—Canne.
Cana.—Canne.
Cana da India.—Balisier.
Cantharidas.—Cantharides.
Canafistula.—Casse.
Canafistula.—Casse.
Canhamo.—Chauve.
Caniogo de India.—Rolins.
Caparrosa.—Couperose.
Caraco.—Limayon.
Caraco.—Limayon.
Caraco.—Car

Carvaò de pedra. — Houille. Carvalhinha. — Germandrée.

Carhunclo.—Escarhoucle.
Caramelo.—Caramel.

Cardo.—Chardon.
Cardo leiteiro.—Chardon blanc.

Cardo mariano.—Chardon Notre-Dame. Cardo santo.—Chardon hénit.

Cardo penteador. — Chardon à cardière. Cardo corredor.—Chardon à cent

têtes. Cardo espherico.—Échinope. Cardo pinto.— Chardonnette.

Caranqueijo.—Écrevisse. Cardamomo. — Cardamome.

Cardamina. — Cardamine. Caryophillata. — Benoite.

Carlina — Carline. Carmim.— Carmin.

Carpobalsamo. — Carpohalsamum. Carthamo.— Carthame.

Carrename.

Carrename.

Carrename.

Carrename.

Carrename.

Carrename.

Carrename.

Carrename.

Carrename.

Carvaô.—Charhon. Carvaô de pedra.—Charhon de terre.

Carvaô minéral.—Anthracite. Caîna.—Cainca. Cannela.— Cannelle.

Canahras.—Berce. Cadarço.—Filoselle. Casulo do bicho da seda.—Cocon

de ver-à-soie. Castanha.— Châtaigne.

Castoreo. — Castoreum.
Cascarilha. — Cascarille.
Casca. — Écorce.
Casca de carvalho. — Tan.

Castaô.—Pomme de canne.

Casca verde das nozes.—Brou de noix. Casca do goiveiro. — Cannelle

Casca do goiveiro. — C giroflée. Catapucia.—Épurge.

Cachondé.— Cachou. Cavallo.—Cheval. Caviar.—Voy. ce mot.

Cevada.—Orge. Cehola.—Oignon. Ceholinha.—Ciboule.

Ceholinha.— Ciboule Cedro.— Cèdre. Centeio.— Seigle.

Centeio espigado.—Ergot. Celidonia.—Chélidoine. Celidonia minor.—Ficaire. Cemento.—Ciment.

Genoura.—Carotte. Genoura brava.—Daucus. Gentaurea.— Gentaurée.

Centopea.— Cloportes. Cera.—Cire.

Cerdas.—Soies de porc. Cerefolio.—Cerfeuil. Cerejeira.—Cerisier. Cereja.— Cerise. Cevadilha.—Cévadillo

Cevadilha.—Gevadille.
Cerveja.—Bière.
Cervo.—Cerf.
Cevada.—Orge.
Cevada espigada para a cerveja.

-- Malt. Chá.-- Thé. Chayelho.-- Corne de bœuf.

Chavelho.—Corne de bœuf. Cherivia.—Chervis. Chicharo.—Gesse.

Chicoria.—Chicorée. Chocolate.—Chocolat. Chupamel.— Mélinet.

Chumbo.—Plomb. Charaô.—Vernis de Chine Chagas.—Capucine. Chumho (mina de).— Alquifoux. Choupo.— Peuplier. Cidra.— Cidre.

Cidra.— Cidre.
Cidraô.— Cédrat.
Cigurelha.—Sarriette.

Cinabrio.— Cinabre. Cinza.— Cendre. Cinza de tartaro. Cinza de borras

da vinho.—Cendre gravelée. Cicuta.—Cigüe. Cicuta aquatica.—Cicutaire.

Cipo de camara.—Ipécacuanha. Cirio.—Cierge. Cisne (penugen de). —Duvet de

Cisne (penugen de). — Duvet de cygne. Ciavo do maranhaô. — Cannelle

giroflée. Clina.—Crin.

Coalho.—Présure. Coalho.—Galiet. Cobalto.—Cobalt.

Cohre.—Cuivre.
Coca.—Coque.
Cochonilha.—Cochenille.

Cochlearia.—Voy. ce mot.

Coelho.—Lapin. Coentro.—Coriandre. Coentrella.—Pimprenelle. Cogumelo.—Champignon.

Coke.—Voy. ce mot. Cola.—Colle. Colmeâ. — Ruche.

Colophonia.—Colophane. Coloquintida.—Coloquinte. Colza.—Voy. ce mot. Confeitos.—Dragées.

Cominho.—Cumin. Concha.—Écaille. Concha de tartaruga— Écaille.

de tortue.

Concha fossil.—Falum.

Concha Iossil.—Falum.

Congro.-Congre.

Consolda. — Oreille d'ane. Consoude. Consolda real.—Delphinite. Contraerva.—Contrayerva.

Contra veneno.—Dompte-venin. Copal.—Gomme copal. Côr.—Fard.

Côr.—Fard.
Coral.—Corail.
Couramas.—Cuirs.
Corno.—Corne.

Coroà de rei.—Melilot.
Corticà.—Écorce.
Corticà de sobreiro.—Liége.
Corticà de sobreiro.

Cortică de sobreiro.—Liége. Cortică de cavalho.—Tan. Costo.—Costus. Couro.—Cuir.

Coure.—Cuir.
Couve.—Chou.
Congossa.—Pervenche.
Couve naho.—Chou-navet.
Couve rabaó.—Chou-rave.
Couve salgada.—Choucroùte.

Colméa.—Ruche.
Cola de peixe.—Ichtyocolle
Coaltar.—Coltar.
Coralha.—Laitron.
Couros verdes.—Cuirs frais.
Couros salgados.—Cuirs salés.

Couros courtidos.—Cuirs tamés. Couros surrados.—Cuirs corroyés Concreços calculosos. — Calculs d'animaux. Cravo.—OEillet.

Cravo da India.—Clou de girofle Cravoula.—Benoite. Cré.—Craie. Cremor de tartaro. — Crême de

tartre. Cristal.—Voy. ce mot. Cristal ingler branco. — Flint

glass. Cruzetta.—Croisette. Crista de gallo.—Pédiculaire. Cubeba.—Cubèbe. Curcuma.—Curcuma. Curtim.—Tannin.
Cuscuta.—Cuscute.
Cynoglossa.—Cinoglosse.

Esmalte.—Émail.

D

Damasco.—Abricot. Dicta
Dedo de mercurio.—Hermodacte
Dente.—Dent. Dorm
Dente de leaô.—Pissenlií. Doro
Dentes de elephante.—Défenses

Dentes de elephante.—Défenses d'éléphants. Diagridio.—Scammonée. Diamante.—Diamants.

Dictamo.—Dictame.

Dictamo branco.—Fraxinelle.

Digital.—Digitale.
Dormideira.—Pavot.
Doronico.—Doronic.

Douradinha.—Cétérac.
Dragontea.—Bryone.
Dromedario.—Dromadaire.
Dulcamara.—Douce-amère.

E

Ebano.—Ebène. Elemi.—Gomme élémi. Elephante.—Eléphant. Elixir .- Vov. ce mot. Emetico.-Emétique. Enanthe.—OEnanthe. Endro.-Anet. Enxarope.—Sirop. Enxofre.—Soufre. Enxofre végétal.-Lycopode. Epithema. - Epithyme. Ervilla de pombo.-Orobe. Ervilhaca.-Vesce. Ervilha de plombo.-Ers. Ervilhaca .- Sainfoin d'Espagne. Esclarea. Toute bonne. Escorcioneira d'Espanha. - Sal-

Escorcioneira.—Scorsonère.
Escorcioneira d'Espanha. — Sa
sifis.
Escorpiaô.—Scorpion.

Escorias.—Scorie. Escorias de fero.—Mâchefer. Escumalhos.—Mâchefer. Escrophularia.—Scrophulaire. Essencias.—Escenses. Esmatla, — Small.
Esmeralda, — Émeraude.
Esmeril, — Éméri.
Espadana, — Ghieul.
Espargo. — Asperge.
Esparto. — Sparte.
Espatto. — Espattue.
Espattula. — Espattue.
Esperma da baleà. — Blanc de baleine.
Esperma da baleà. — Blanc de baleine.

Espatula. — Espatule. Espermacete. — Blanc de baleine. Esperma da balei. — Blanc de baleine. Esperma da balei. — Blanc de baleine. Espiga de nardo. — Nard. Espenheiro alvar. — Aubépine. Espinarde. Espinarde. Espinarde. Espinarde. Espinarde. Espinarde. Espinarde. Espirate. — Pourpier maritime. Espirito de vinho. — Esprit de vin.

Espirito de vinho.—Alcool. Espódio. Spode. Esponja.—Éponge. Escuma de mar.—Écume de mer

Esquirola.—Esquille.

Esquinanthe.—Schænante. Estanho.—Étain. Estaphisagria.—Staphisaigre. Retaira.—Natte

Estera.—Natte.
Esteva.—Ciste.
Estoraque.—Styrax.
Estopa.—Étoupe.

Estragão.—Estragon.
Estrellado.—Anis étoilé.
Escolopendra.—Scolopendre.

Escolopendra.—Scolopendr Espelho grande.—Glace. Estrume.—Engrais. Espantalobos.—Baguenaudier. Escovinha.—Bluet.

Estramonio.—Stramonium.
Espinha.—Épine.

Escaravelho.—Escarbot. Esula.—Ésule. Esterca.—Fumier. Esterca de plombo.—Colombine.

Ether.—Voy. ce mot.
Etuque.—Stuc.
Excrementos.—Excréments.
Extractos —Extraits

F

Falso.—Faux. Farelo.—Son. Farinha.—Farine

Farrapos.—Chiffons. Fava.—Fève.

Fava de San-Ignacio. — Fève de Saint-Ignace.

Fava de Manilha.—Noix de Manille. Favinha.—Féverolle.

Fecula.—Fécule.
Feijao.—Haricot.
Fel.—Fiel.

Fel da terra.—Petite centaurée. Fel da terra.—Fumeterre. Ferâa.—Fourage d'orge, de sei-

gle.
Ferro.—Fer.
Ferrugem.—Suie.
Feto.—Fougère.
Feres.—Lie.
Ferula.—Férule.
Fideos.—Vermicelle.

Fideos.—Ferule.
Fideos.—Vermicelle.
Figo.—Figue.
Figo biguiera.—Figuier.

Filiperdula.—Filipendule. Flint glass.—Cristal. Flor de cobre.—Tutie. Flor de cobre.—Spode. Flor da noz moscada.—Macis. Flor da româa.—Baloste.

Flor da româa.—Baloste.
Flor de macella.—Camomille.
Flores.—Fleurs.
Folha.—Feuille.
Folha de fero.—Tôle.
Folha da uva ursa.—Bousserole.
Folha de flandres.—Fer-blanc.
Follientas de sene.—Felblientes

de séné. Formigo.—Fourmi. Fradilho.—Bourre de soie. Framboesa.—Framboise.

Fraxinella.—Fraxinelle. Freino.—Frène. Fritillaria.—Fritillaire: Frouxel.—Duvet des oiseaux.

Fruta de coqueiro. —Coco.
Fruta da tamareira. —Datte.
Fruta da faia do norte. —Faine.

Frincho marinho.—Saxifrage. Fumaria.—Fumeterre. Fuinha .- Fouine. Funcho.-Fenouil. Fusil.-Briquet.

G

Gapo. Bétail. Gagata .- Jais. Galanga .- Voy. ce mot. Galena .- Alquifoux. Galega capraria-Galega. Galha.-Noix de galle. Gallinba .- Poule. Gamboa.-Coing doux.

Gamo.-Daim. Ganso -Oie Garrafas.—Bouteilles. Gato teixugo .- Putois . Gaz .- Voy. ce mot. Gazella.-Gazelle: Gelo.-Glace.

Gelatine .- Voy. cc mot. Gemma - Jaune d'œuf Genciana .- Gentiane. Gengibre.-Gingembre. Geranio.-Géranium. Gergelim.-Sésame. Gesso .- Platre.

Giesta.-Genêt. Ginja.-Cerise. Globularia.-Globulaire. Gluton,-Gluten. Ginsaô .- Ginseng. Girasol.-Tournesol. Girafa.-Giraffe. Golfinho .- Dauphin.

Golfaô.-Nénuphar. Golfaô pequeño.-Méniante. Gomma.-Gomme. Gomma ammoniaca. - Gomme ammoniaque. Gomma arabica.—Gomme arabi-

que.

Gomma apoponax. - Gomme opoponax.

Gomma bedolio. - Gomme bedel-Gomma branca. - Amidon.

Gomma copal.—Gomme copale. Gomma da aroeira. Gomma do lentisco.—Mastic.

Gomma elastica.—Gomme élastique. Gomma elemi,-Gomme élémi,

Gomma galbano.-Gomme galbanum. Gomma guaiaco.-Gomme gayac

Gomma gutta.-Gomme gutte. Gomma de peixe.-Colle de pois-Gomma laca. - Gomme laque. Gomma laudano.-Gomme lab-

danum. Goivo amarello.-Giroflée jaune. Gordura.-Graisse. Govaba .- Govave. Grachu.-Goyave.

Grachu.-Cirage. Graciosa. - Gratiole. Grama -Chiendent. Gran.-Kermès. Granate.-Grenat.

Granito.-Granit. Graô. - Grains de blé. Graô de bico.-Pois chiche. Greda.-Terre anglaise. Greda .- Cimolie.

Groselba.-Groseille. Guaiaco. — Gayac. Gurgulbo .- Charancon .

H

HELISONO.—Ellebore.
Hematites.—Hématique.
Hera-Lierre.
Heryalique.
Hera.—Lierre.
Herva-Berbe.
Herva bezern.—Mufle de veau.
Herva. Gdreira.—Médisse.
Herva benta.—Géum.
Herva dos gatos.—Marum.
Herva doce.—Amis.
Herva doce.—Elianthème.
Herva longriqueira.—Arone.
Herva sombreira.—Petasite.
Herva campana.—Aunée.
Herva Carnod.—Cochlèrais.

Herva de Joaô Pires. Herva mezeraô.—Mêzêrêon. Herva giesta.—Gênestrole. Herva ussa.—Serpolet. Herva moleirincha.—Fumetcrre. Herva moura.—Morelle. Herva peçegueira.—Persicaire.
Herva piolheira.— Staphisaigre.
Herva pinheira.—Orpin.
Herva prata.—Argentine.
Herva de San-Antonio.—Dente-laire.
Herva de saboeira.—Dentelaire.
Herva vulneraria.—Vulnéraire.
Hermodacilios.—Hermodacili

Herva vulneraria.—Vulnéraire. Hermodactilos.—Hermodactes. Hippopotamo.—Cheval marin. Hortelâa.—Menthe. Hortelâa crespa. — Menthe crépue. Hortelâa pimenta.—Menthe poi-

vrée.
Hostias.—Pains à chanter.
Hysopo.—Hysope.
Hydrargiro.—Mercure.

Hyperycaô.—Millepertuis. Homem.—Homme.

I

Imperatoria.—Impératoire. Incenso.—Encens. Incenso macho.—Oliban. Inhame.—Igname. Ipecacuanha.—Ipécacuanha. Isca.— Amadou Iva.—Ivette. Iva moscada.—Ivette musquée.

J

Jacea. — Jacee.
Jacinto. — Jacinthe. Hyacinthe.
Jalapa. — Jalap.
Jasmin. — Voy. ce mot.
Jaspe. — Voy. ce mot.

Jeticucu. — Méchoacan. Joio.—Ivraie. Juliana.— Julienne. Junco.— Jonc.

K

Kermes.— Kermês.

Kino .- Voy. ce mot.

L

LAA - Laine. Laa de vigunha.-Laine de vigogne. Labaca .- Patience. Laca .- Laque. Lacrao. - Scorpion. Lacre. - Cire à cacheter. Ladrilho. - Brique. Lagosta. - Homard. Lagrimas.-Grémil. Lanugem .- Duvet. Laparo.-Lapereau. Lapis-lazuli.-Vov. ce mot. Larania.-Orange. Larania bergamota. - Bergamote. Laranja azeda .- Orange amère. Curação. Bigarade. Lardo.-Lard. Larix .- Mélisse. Lagarto.-Lézard. Lamprea.-Lamproie. Lampsona.- Lampsone. Lataô .- Laiton. Laureola .- Garon. Lava.-Lave. Lazanhas .- Lazagnes. Lean.-Lion. Lebre.-Lièvre. Leite.-Lait. Lentilha .- Lentille. Lentisco .- Lentisque. Lenha,-Bois à brûler. Leopardo. - Léopard. Levadura .- Ferment, Levure. Lichen .- Vov. ce mot. Lilaz .- Lilas. Ligustiço.-Livêche.

Limao .- Citron. Limalba —Limaille. Linhaça. - Graine de lin. Lince .- Lynx. Lingoa de caô .- Cynoglosse. Lingoa cervina. - Scolopendre. Lingoa de vacca. Buglosse. Lingoa de bode.-Vipérine. Lingoa de cavallo. - Laurier alexandrin. Lingoa de serpente. - Glossopètre. Linho.-Lin. Linho canhamo .- Chanvre. Linaria.-Lin sauvage. Lirio.-Lis. Lirio tuberoso .- Topinambour. Lirio dos valles .- Muguet. Lirio dos tintureiros .- Gaude. Lirio de Florenca.-Iris de Florence. Lirio roxo.—Glayeul. Lithargyrio.-Litharge. Lixa.-Chagrin. Lobo .- Loup. Lobo cerval.-Loup cervier. Lobelia .- Cardinale. Lombrigueira. - Semen-contra. Lontra .- Loutre. Losna .- Absinthe. Louro, Loureiro, - Laurier, Luzerna.-Luzerne. Lupulo.-Houblon. Luto.- Lut.

Lucio .- Brochet.

Lunaria. - Lunaire.

Lysimachia.-Corneille.

M

MACELLA.—Camomille. Macaà.-Pomme. Marceira.-Pommier. Macaroni.-Voy. ce mot. Macho.-Mulet. Macis .- Voy. ce mot. Madre perola.-Nacre de perles. Magnesia. - Magnesie. Magnete.-Aimant. Madrepora.-Madrépore. Madresilva.—Chèvrefeuille. Mahogano.-Acaiou. Malagueta. - Malaguette. Malachites.—Vov. ce mot. Malya. - Manye. Malyaceas. - Malyacées. Malvaisco. - Guimanve. Mamona .- Ricin Manccnilheira. - Mancenillier. Mandioca. - Manioc. Cassave. Mandobi. - Arachide. Mandragora. — Mandragore. Manganesa.-Manganèse. Mangueiro. - Manglier. Mangerona .- Marjolaine. Mangericaô.—Basilic. Manná.—Manne Manteiga .- Beurre. Marcasita. - Marcassite. Marfim.-Ivoire. Marga.-Marne. Marmelo. - Coing. Marmore.-Marbre. Marmota, -- Marmotte, Hanneton Maro. - Marum. Marne,-Vov. ce mot. Marraxo. — Gros requin.

Marrojo, - Marrube.

Marroquim .- Marroquin. Marta. - Martre. Marrugem .- Marrube. Macaco. - Singe. Mataborrao. - Papier brouillard. Massa. - Pâte. Materia. — Matière. Mascavado, —Cassonnade. Mastique.-Mastic. Mastruco. - Cresson alénois. Matacaô. — Colchique. Matalobos, - Aconit, Napel, Matricaria. - Matricaire. Maturco.—Cardamome. Mechoacaô.-Méchoacan. Medronheiro .- Arbousier . Meimendro. — Jusquiame. Melaô.- Melon. Melancia. — Pastèque. Melaco. - Mélasse. Melanpirum. — Mélampire. Meliloto.-Mélilot. Melampyro.—Blé de vache. Melgueira. - Buche à miel. Meliantho. - Mélianthe. Melissa. - Mélisse. Mel. - Miel. Medulla. - Moelle des végétaux. Menodilha .- Consoude grande. Mentrasto. - Menthe sauvage Meo. - Meum (fenouil). Mercurial. - Mercuriale. Metal. - Métal. Mexilhaô.-Moule Mezereaô.-Mézéréon. Milfolhas. - Millefeuilles. Mil-em-rama. — Achillée. Milfurada. - Mille-pertuis.

Milho .- Maïs.

369

Milho miudo .- Millet. Milho painco .- Panic. Milho de sol .- Gremil.

Mil-homens, --- Aristoloche, Mille pedes .- Mille-pieds . Mina. -- Mine. Mineral. - Minerai.

Minio .- Minium. Mirra. - Myrrhe.

Moleirinha .- Fumeterre. Moletta. - Molette de peintre. Morilha .- Morille. Morina. -- Morine.

Morriaô.-Mouron. Morugem.-Morgeline.

Morango .- Fraisc. Mosca de freixo .- Cantharides . Mosto.-Moùt. Mostardeira.—Sénevé.

Mostarda. — Graine de montarde. Mugem.-Able. Mula .- Mule . Murta.-Myrte.

Mumia. - Momie. Muscadeira. — Muscadier. Musgo.-Mousse. Musgo marinho. - Coraline.

Myagro. - Cameline. Myrabolanos. - Myrobolans. Myrtillo. - Airelle.

N

NABO. - Navet. Nabo silvestre .- Navette. Napello .- Napel. Narciso.-Narcisse. Narciso brayo. — Campane.

Nardo .- Nard. Narval .-- Voy. ce mot. Nata.--Crême. Natron,-Vov. ce mot.

Naxia.-Émeri. Neroli.-Néroli. Nespera. - Nèfle. Neve. - Glace. Nickel. - Voy. ce mot. Nicotiana.—Tabac. Nicotiane.

OBBEA. - Pain à cacheter. Ocre.-Vov. ce mot. Olava.-Troëne, Gainier, Oleo.-Huile.

Oleo de baléa.—Huile de baleine Oleo de mamona.—Huile de ricin Oleo de colza.—Huile de colza.

TOME V.

Nigella .- Nielle. Ninhos da China,-Nids d'alcions Nitro.-Nitre. Nogado .- Nougat.

Nogueira .- Nover. Norca.-Couleuvrée. Noscada .- Muscada Noz.-Noix Noz d'areca. - Noix d'arec. Noz de coqueiro. -- Coco. Noz moscada. - Muscade.

Noz de galha. - Noix de galle. Noz vomica.- Noix vomique. Noz unguentaria.-Ben.

0

Oleos essencias. — Huiles essentielles. Olho .- OEil. Oliban.-Vov. ce mot.

Oliveira .- Olivier. Olmo.-Orme. Onix.-Vov. ce mot.

Opala,-Opale. Opio .- Opium.

Orcella .- Orseille. Orelha .- Oreille.

Orelha d'urso. - Oreille d'ours. Orelha de rato. - Oreille de souris.

Orelha de mar. - Nacre. Orellana .- Rocou. Orminio .- Ormin. Toute-bonne.

Orobo.—Orobe. Ortelaà. - Menthe. Ortiga .- Ortie.

Osga.-Lézard venimeux.

Osso.-Os.

Osso de siba. — Os de sèche Ostra .- Hnitre.

Ostracites .- Ostracie. Ouro .- Or.

Ouregao .- Origan. Ouropel .- Clinquant. Ovas .- Œufs de poisson.

Ovelha .- Brebis. Ovo. - OFuf. Oxalate.-Voy. ce mot.

Oxydo.-Oxyde. Oxygeneo .- Oxygène.

P

PAINCO. - Millet.

Palha. — Paille. Palha du Mecca. - Schenanthe.

Palma-christi.- Ricin. Palmeiro.—Palmier.

Pampilho. - OEil de bœuf. Panthera. Panthère.

Paó. - Bois.

Paó de acacia.— Bois d'acacia. Paó d'aguia.-Bois de calambour Paó amarantho.-Bois d'amarante.

Paó d'amieiro — Bois d'anne Paó d'aloes. - Bois d'aloès. Paó de badiana.—Bois de badiane

Paó de bôrdo.—Bois d'érable. Paó amarello.-Bois jaune

Paó de guaïaco.-Bois de gayac. Paó d'azevinho.-Bois de houx.

Paó de Campêche. Bois de Campèche.

Paó Brasil. - Bois de Fernambone Paó brasilete. Bois de brésillet.

Paó caliatur. Bois de sandal. Paó de sangainho. Bois de cor-

noniller

Paó de carvalho.—Bois de chêne Pao de coral. - Bois de corail. Paó de cerejeira. - Bois de cerisier. Paó de faial. - Bois de hêtre.

Paó de fraixo. - Bois de frêne. Paó fedorento.—Bois de caca. Paó fustete.—Bois de fustet. Paó de ferro. - Bois de fer-Paó de larix. — Bois de mélèze. Paó de nogueira.-Bois de nover-Paó de Nicaragua. - Bois de Ni-

caragua. Paó d'olmeira. - Bois d'ormeau. Paó de pastel -Bois de cocagne. Paó de pinheiro.— Bois de pin.

Pao de pirliteiro. - Bois d'épinevinette Paó rosado. Bois de rose. Paó roxo. Paó santo. - Palissan-

dre. Paó de sorveira. Bois de cormier

Paó de trovisco.—Bois de garou. Paó de teixo.-Bois d'if. Paô.—Pain.

Papparaz.—Herbe aux poux. Papel.—Papier.

Papel. — Papier. Papel de China. — Papier de Chine

Papel setim. —Papier vélin. Papel de filtrar. —Papier Joseph. Papel de armaçaô. —Papier peint. Papel de peso. — Papier à lettre.

Papel de peso finissimo.—Papier pelure.

pelure. Papel sellado.—Papier timbré.

Papel sellado.—Papier timbre Parietaria.—Pariétaire. Panoula.—Payot.

Papoula silvestre. — Coquelicot.

Pardal.—Moineau. Passa.—Raisin sec.

Passas de Corintho.—Raisins de Corinthe.

Pasta.—Pâte.

Pastel.—Pâté, Guède, Pastinaça.—Panais, Pato.—Canard,

Pato.—Canard.
Pato ganso.—Oie.
Pavao.—Paon.

Pavao.—Paon.
Pè.—Pied.
Peceso.—Pèche

Pecego.—Pêche. Pecegueira.—Persicaire.

Pecegueiro.—Pêcher. Pedra.—Pierre.

Pedra de amolar. — Pierre à ai-

guiser.

Pedra de cal.—Pierre à chaux.

Pedra infernal.—Pierre à cautère

Pedra de cantaria.— Pierre de

Pedra infernal.—Pierre à cautére Pedra de cantaria. — Pierre de taille. Pedra de toque.—Pierre de tou-

che.

Pedra de Tripoli.—Tripoli.

Pedra hume.—Alun. Pedra calaminar. — Pierre cala-

Pedra calaminar. — Pierre calaminaire. Pedra à filtrar. — Pierre à filtrer.

Pedra a litrar. — Pierre a litrer. Pedra para calçada.-Pavé de grès.

Pedra pomes.—Pierre ponce.
Pederneira.—Pierre à fusil.

Peixe.—Poisson.

Peixe mulher — Lamentine

Peixe mulher.— Lamantine. Peixe paô.— Stockfish. Peixe porco.—Marsouin.

Peixe porco.—Marsouir Pelle.—Peau. Pelica.—Cannepin.

Pelles para forrar.—Fourrures.
Pellicula de tripa de boi.—Baudruche.
Pello.—Poil. Bourre.

Peñugem.—Édredon.
Peñugem d'abestruz. — Duvet
d'autruche.

d'autruche.

Penna de escrever. — Plumes à écrire.

écrire.

Penna de lapis.—Crayon.

Pennacho.—Panache. Plumet.

Peonia.—Pivoine.
Pepino.—Concombre.
Pepino pequeno de conserva. —

Cornichon.
Pera.—Poire.
Perada.—Poiré.
Perdiz.—Perdrix.

Pereira.—Poirier. Perfolhada.—Oreille de lièvre. Pergaminho.—Parchemin.

Perola.—Perle.
Perrexil.—Passe-pierre.
Pervinca.—Pervenche.

Pescado.—Marée.
Pequeno.—Petit.
Pescada.—Merluche.
Pescadinha.—Merlan.

Petroleo.—Pétrole.
Pevide.—Pepin.

Perpetua.—Immortelle.
Pez.—Poix.

Pez.—Poix. Phosphoro.—Phosphore.

Phoca.—Phoque.

Polypodio .- Polypode. Pinguicula .- Grassette Pombo.-Pigeon. Pilosella.—Oreille de souris. Pimenta .- Poivre. Pomo -Pomme. Pontas. -- Cornes. Pimenta d'agoa. - Poivre d'eau. Pontas de veado, - Bois de cerf Pimentao.-Piment. Pimpinella .- Pimprenelle. Porco.-Porc. Pinheiro.-Pin. Pinha.-Pomme de pin. Pinhas .- Pignons. Pirliteiro .- Epine-vinette. Platano .- Platane. Platina .- Platine. Plumas .- Plumes de parure. Po de sapatos.—Noir de fumée. Poeio .- Pouliot. Polenta .- Vov. ce mot.

Porco do mar.-Marsonin Porfido -Porphyre. Porquinho de Santo Antaô.—Cloportes. Pó.—Pondre. Potassa .- Potasse. Prata.—Argent. Preto (côr) .- Noir (couleur) . Primayera. - Primeyère. Purpurina.-Purpurine

Pyrethro.-Pyrèthre.

Pyrola.—Pyrole:

Bebolo, -- Menfe.

Queijo .- Fromage. R

RABAÓ.-Raifort. Rabaca. --- Berle. Rabanette — Radis. Baiz.-Bacine. Raiz de ruiva Alizari. Raiz de angelica.—Angélique. Raiz de columbo. — Colombo. Raiz de cipo.—Ipécacuanha. Raiz de galanga. — Galanga. Ramno.—Nerprun. Ranuncols.—Renoncule. Ranuncols marinho.-Douve. Raposa.—Renard. Rato cheiroso.-Rat musqué. Rato de montanha, -- Marmotte, Rebento.-Bourgeon. Rebigue,-Fard.

Polme de cevada.—Drêchc.

Polypos -Polypes. Polyora. - Poudre à canon.

> Regaliz.—Réglisse. Regulo.-Régule. Regulo d'arsenico.—Régule d'arconic Regulo d'antimonio. - Régule d'antimoine. Repolho.-Chou cabus. Remedios.—Remèdes. Resina .- Résine. Resina liquida de pinheiro. -Galipot. Rhuibarbo.—Rhubarbe.

Rinchâo .- Erysimum.

Robalo.-Esturgeon.

Bodovalho .- Turbot.

Восп.-Восоп.

Rolha.—Bouchon.
Româa.—Grenade.
Roqueta.—Cactus.
Rosa.—Rose.
Rosa albardeira.—Pivoine.
Roseira Brava.—Églantier.

Rosmaninho.—Romarin. Rubi.—Rubis. Rubrica.—Crayon rouge.

Ruda.—Rue. Ruiva.—Garance.

S

Sabao.—Savon.
Sabina.—Sabine.
Sabugueiro.—Sureau.
Safio.—Congre.
Safira.—Saphir.

Safira.—Saphir. Sagapeno.—Sagapenum. Sagu.—Sagou. Saiaô.—Barbe de Jupiter..

Saisô.—Joubarbe. Saisso.—Osier. Sal.—Sel.

Sal tartaro.—Sel de tartre. Sal ammoniaco.—Sel ammoniac. Saramantiga.—Salamandre.

Salgadeira.—Pourpier de mer. Salgueiro.—Saule. Salep.—Voy. ce mot.

Salicaria.—Salicaire.
Salitre.—Salpètre.
Salmaô.—Saumon.
Salmoneta.—Mulet. Rouget.

Salsa.—Persil.
Salsaparilha.—Salsepareille.

Salva.—Sauge.
Salva transmarina.—Toutebonne

Salva transmarina.—Touteb Samfeno.—Sainfoin. Sanamuda.—Benoite. Sandalo.—Sandal. Sandaraca.—Sandaraque.

Sangue.—Sang. Sanguinha.—Renouée. Sanguisuga.—Sangsue.

Sanguisuga.—Sangsue. Sanicula.—Sanicle. Saponaria.—Saponaire. Saramago.—Raifort sauvage.

Sarda.—Maquereau. Sagapeno.—Sagapenum. Sardinha.—Sardine. Sargaço.—Varech.

Sargaço.—Varech.
Sarro.—Tartre.
Sassafraz.—Sassafras.

Saxifragia.—Saxifrage. Scabiosa.—Scabieuse. Scilla.—Scille.

Scordio.—Scordium. Seba.—Algue. Sebo.—Suif.

Sebo.—Suif. Sebeste.—Sébeste. Seda.—Soie. Sedimento.—Fèces d'huile.

Segurelha.—Fèces d'i Segurelha.—Sarriette. Seixo.—Galet.

Selenites.—Sélénites. Sêmea.—Son. Semen-contra.—Santoline.

Semente.—Graines.
Sementes.—Semences.
Sementa de canhamo.—Chenevis

Semprenoiva. Sempreviva.—Joubarbe. Sene.—Séné. Serpentaria.—Serpentaire.

Serpentina.—Serpentine.
Serpentina menor.—EstragonSerratula.—Sarriette.

Scrpol.—Serpolet.

Sesamo. - Sésame. Seseli .- Voy. ce mot. Sete-em-rama. - Tormentille. Seixo .- Caillou.

Siba.—Sèche. Simaruba. - Simarouba. Similor .- Voy. ce mot. Silice.-Silex. Sinopla. Sinopera. Hématites. Sohreiro .- Liège (chêne). Sobro.-Liége.

Soda.—Soude. Roquette. Soda real.—Sanicle. Solano.-Morelle.

Solho .- Esturgeon .

Sombria.—Ortolan Sorva.-Sorbe. Spermacetti.- Blanc de baleine.

Spica-nardi.-Spicanard. Squina. - Esquine. Stibio.-Stibié. Succino. - Succin.

Succo.-Suc. Sumo.-Suc. Sumagre.-Sumac. Surraô.—Suron. Sycomoro.-Sycomore.

T

TABACO.-Tahac. Terra saponacea.-Terre savon-Tacamaca. - Gomme tacamaque. neuse. Talco -Talc. Testiculo de frade. - Satyrion.

Talharins.-Pâte d'Italie. Testicula de caô. - Testicule de Tamara, - Datte. chien. Tetim.-Ciment. Tamarindo,-Tamarin, Tamargueira.—Tamarisc. Therehentina.—Téréhenthine.

Tanaceto.—Tanésie. Theriaga.-Thériague Tanchagem.-Plantain. Thimeleo .- Garou. Tapioca. - Tapioca. Tigre.-Voy. ce mot. Taraxaco.—Pissenlit. Tijolo .- Brique. Tartago .- Épurge. Tincal.-Borax hrut. Tartago.-Catapuce. Tilia.-Tilleul. Tartaruga.-Tortue. Tinta .- Encre. Titano.-Titan. Tythymalo.-Tithymale.

Tartaruga .- Écaille. Tartaro.-Tartre. Tasna, - Jacobée, Tojo .- Jone marin. Tatu.-Taton. Tomate.-Tomate. Teixo .- If. Tomate.-Pomme d'amour. Teixugo.—Blaireau. Thoimilho .- Thym. Telha.-Tuile. Topazio .- Topaze. Topinamhor .- Topinambourg. Terra.-Terre. Terra Japonica.-Cachou. Tormentilla.-Tormentille.

Terra de pisoeiro.-Terre à fou-Tortulbo.-Champignon. lon. Tornasol .- Tournesol.

Trovisco.-Garon.

Tubaraô.-Requin.

Tulipa.—Tulipe.

Turba.-Tourbe.

Tutia.—Tutbie.
Tutano de vacca. — Moelle de

breuf.

cerf.

Turbith .- Vov. ce mot.

Turqueza.—Turquoise. Tussilagem.—Pas d'âne.

TufoTuf

Tubara da terra.-Truffe.

Truffa.—Truffe.

Toucinho.—Lard.
Touro.—Taureau.
Tordo marinho.—Drapier.

Toxicodendro.—Sumac vénéneux Traça.—Teigne (insecte). Trapos.—Chiffons. Tremoço.—Lupin.

Trepadeira.—Liseron.
Trevo.—Trèfle.
Trevo.—Eupatoire.
Trevo grande.—Sainfoin.

Trevo grande.—Sainfoin. Trevo ebeiroso.—Mélilot. Trigo.—Blé.

Trigo.—Froment.
Trigo mourisco.—Sarrasin.

Ulmeiro.—Orme. Unha.—Ongle. Unha.—Griffe.

Unha.—Corne du pied du cheval. Una de cavallo.—Tussilage. Unto.—Saindoux. Unto negro.—Cambouis.

Urga.—Raquette. Urso.—Ours.

Urucu.—Rocou.

U

Urze.—Bruyère.
Urze.—Brande.
Uzella.—Orseille.
Uznea.—Mousse des arbres.
Uva.—Raisin.
Uva espim.—Groseille.
Uva ursa.—Raisin d'ours.

Tutano de veado. - Moelle de

Uva ursa.—Raisin d'ours.
Uva moscatel.—Raisin muscat.
Uva de rato.—Orpin.
Uzifur.—Cinabre.

W

Vaca.—Vache.
Valeriana.—Valeriane.
Vassoura.—Balais.
Veado.—Cerf.
Vela de cebo.—Chandelle de suif.
Vela de cera.—Bougie.
Velinba.—Bougie chirurgicale.
Velorios.—Verjus.
Venturina.—Aventurine.
Veratro.—Ellébore blane.
Verbusco.—Bouijlon blane.

Verde.—Vert.
Verde mar.—Vert de mer.
Verde montanba.—Vert de montagne.
Verde gaio.—Vert d'iris.
Verdete.—Vert de gris.
Verdete.—Verdet.
Verdeselha.—Bétel.
Vermelba6.—Vermillon.

Verniz .- Vernis.

Veronica.-Véronique.

Versa.—Cbou. Vibora .- Vipère. Viburno.-Vime.

Vidoeiro -- Rouleau Vidro.-Verre.

Vidro de cobalte.-Smalt. Vime.—Osier. Vinagre.-Vinaigre

Vinho.-Vin. Violetta.-Violette. Vinerina .- Herbe aux vipères. Visco —Gla

Visco —Gui de chêne Vitella.-Vean. Vitriolo.—Vitriol. Vomica.—Noix vomique. Vulneraria -Vulnéraire

X

XA.—Thé. Xarope.-Sirop.

Vinba.-Vigne.

Xocolate.-Chocolat.

7.

ZAFRE.-Safre. Zamboa.-Pamplemousse. Zaragatoa.-Herbe aux puces. Zarcaô.-Minium. Zedoaria.-Zedoaire.

Zibelina.-Zibeline. Zimbro.-Genévrier. Zinco.—Zinc. Zorra -- Benard.

FIN DE LA TABLE PORTUGAISE.

TABLE

DES NOMS ITALIENS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

ABBOTANO .- Aurone. Acacia .- Vov. ce mot. Acaju.-Acajou. Acetosella - Oseille. Acciaio.-Acier. Acciughe .- Sardines et anchois. Acqua .- Eau simple. Acqua forte. - Eau forte ou ardente. Acqua vita, Acqua vite, Acqua ardente, Acquarzente. - Eaude-vie. Adianto. - Capillaire. Agata.-Agate. Agarico crudo.-Agaric. Aglio .- Ail. Agre.-Curacao. Agreto.-Verius. Agrifoglio .- Houx. Aguardiente.-Eau-de-vie. Alabastro.-Albåtre. Alaterno.-Alaterne. Albero dei banani.— Bananier. Albero del cacao. —Cacao. Albercocche. Albicocche. -- Abricot. Alcanna, Alchenna, --- Alcana, Alcea malvarosa. Alcea malvone. - Alcée

TOME V.

Alebors.—Ellébore. Alga.-Varech. Alloro .- Laurier. Allume,-Alun. Alliaria.—Alliaire... Almodattere.—Hermodactes. Almo. - Anne. Alopio .- Opium. Aloe. - Aloès. Althea. - Guimauve. Alume cantina.—Potasse. Amandole. — Amandes. Amatista.—Améthiste. Amare. -- Curacao. Amatita .- Crayon. Ambra.-Ambre. Ambretta. - Ambrette. Ambro. - Succin. Amido, Amilo, - Amidon, Amiento. - Amiante. Amito.-Fécule. Amomo. - Amome. Amurca.-Fèces d'huile. Anacardo. - Anacarde. Ananso .- Ananas. Anchiove. - Anchois. Ancuza.-Orcanette. Anemone di pratitre. - Anémone.

Alcachingi.—Alkekenge.

-Anemor 52 378 Aneto.-Anet. Angurio.-Pastèque. Angelica. - Angélique. Anice - Anis. Anis estellato.—Badiane. Antemonis,-Antimoine. Appio palustre. - Ache. Appio palus .- Anet. Aquilijia.—Anchois. Araca.—Arack. Arachidna. — Arachides. Arancia. — Orange. Curação. Arancia agre.—Bigarade. Archifoglio.-Alquifoin. Arena .- Sable. Arenga .- Hareng. Argenti. - Argent. Argilla. Argilia. - Argile. Argent vivo .- Mercure. Arinca secca .- Hareng saur. Armadilo.-Taton.

Armoniaco - Sel ammoniac

Armodaterie.—Hareng saur.

Arnica. - Arnique.

Péron.

Arsenico. Arsinico. - Arsenic. Arzo.-Orge. Asbesto.-Amiante. Asperila.-Aspergule. Asparagio.-Asperge. Assa fedida.—Assa-fœtida. Assenzie marino!. — Barbotine. Semen-contra. Astuffisagria. - Staphisaigre. Astaco. - Homard. Astuzia.—Capucine.

Arsenzio. - Absinthe.

Atrepice. - Arroche. Aventurino, Avena, --- Avoine, Avellane.-Noisette. Avorio, Avolio,-Ivoire, Azafrao, Azafroa, - Carthame, Azurro di montagna. - Cendre blene on verte. Azzurro. - Bleu. Azzurro Prussiano, Azzurro di Berlino, Azurro d'Allemagna,

-Bleu de Prusse.

Azzuro.-Ontremer.

B

rier. Baccalare, Baccala .- Morne Badiana .- Badiane. Baietta.—Baies. Balsamo .- Baume. Balsamo di copaiva. - Baume de copahu. Balsamo della Mccca. Balsamo di Gelead.-Baume de la Mecque. Balsamo Talutano. — Baume de Tolu Balsamo del Peru. - Baume du

BACHE D'ALLORO. - Baies de lau-

Bambagia. - Coton. Bambu - Bambou Barba di becco.—Barbe de bouc Barziletto. - Bois de brésillet. Basalto.—Basalte. Basilico .- Basilic. Bastone stochs: - Stockfish. Bastone estocfis.—Merluche. Batrachite. - Crapaudine. Bayella.—Filoselle. Bazzanco.—Bazane. Belladona.—Belladone. Belgioino. Belzoino. Benjoin. Belguard. - Bezoard. Belleto - Fard.

Bericoccoli, - Abricot Bergamotto. - Bergamotte. Berillo .- Béril. Bericocuolo.-Pain d'épice. Retel.-Rétel. Retonica. - Bétoine. Retulla Retula --- Rouleau Beydenconditorn. - Glace. Bezzuario. Bézoard. Bian cospino. - Aubépine.

Ren - Rehen

Biade. Blć. Bianco di ballena. - Blanc de baleine.

Rianco di hismutte. - Bismuth Riacco de venuzla Riacco de veneta Biacca - Céruse Biadi -Graine Birra.—Bière. Bisi erbione.—Pois.

Bistorla.—Bistorte. Bitume.-Voy. ce mot. Bitume Giudeo spalto. - Bitume de Judée.

Blanco -Blanc

Blu di Prussia.—Bleu de Prusse. Bodetilla.—Argentine. Bollini.-Pain à cacheter. Borrana. Borragine.-Bourache. Borglossa .- Buglosc. Borax .- Vov. ce mot. Botrik .- Botrys.

Bottarga, Botarrica, Botarda, -Boutarque. Boyole. - Limacon. Boye.-Bouf.

Bozzolli.— Cocon de ver-à-soie. Brayo cartanco —Carthame. Braglia. — Genestrole. Genêt. Brettonica - Bétoine Bricocoli - Abricot Brionia à vitalba. - Bryone. Brise. - Champignon. Bromelia ananas.—Ananas.

Broche di garofolo. - Clous de

girofle. Bue. - Brenf. Buglosa .- Orcanette. Butiro. - Beurre. Buttagra.-Boutarque.

C

CARBONI.-Charbon. Cacao. -- Vov. ce mot. Caffé.—Café. Calcina Calce - Chany Calcedonia - Calcédoine Calomo odorato. Calomo aromatico.-Calamus aromaticus. Calaminarico. — Calamine. Cachui. Cacui. - Cachou. Cacio. - Fromage. Calamente.—Calament des mon-Canfora.—Camphre. tagnes. Calambou. - Bois de calambour. Calaminata. - Aimant.

Camellina. Camemina. - Cameline. Campanilla. — Campanule. Camedrio. — Germandrée. Canape. — Chapyre. Canapuccia.—Graine de chenevis Cana d'India.-Balisier. Canna di hambu.—Bambou. Candela di cera. - Bougie.

Canforta.—Camphrée. Canna d'India.-Botin. Canna. - Canne.

Canebla garofanata. — Cannelle giroflée.

Canterelle. Cantarides. — Cantharides. Capo morta a donnato. — Calcan-

the.
Capillaire, Capelvenere, — Capil-

laire. Capperi.—Càpres.

Capitone.—Filoselle.
Caparrosa. Caperosa. — Coupe-

rose. Capraggine.— Galega.

Capra.— Chèvre.
Capelli.—Cheveux.
Caprifoglio. Caprifolio.—Chèvre-

feuille.

Cardo. — Chardon.

Cardo Santa Maria. — Chardon Notre-Dame. Cardo santo.—Chardon bénit.

Cardo da cardare. — Chardon à cardière

Carne.—Chair.

Carabe ambra gíalla goiarciata.
— Succin.
Carta.— Papier.

Carta — Papier.
Carta pecora. — Parchemin.
Carbone minerale. Carbone fossile. Carbone di pietra. Car-

boni fossili.—Houille . Carbunclo. Carbonchio.—Escar-

boucle. Cardamomi.—Cardamome.

Cardo do cardare. — Chardon à carder. Carlina. — Carline.

Carmin.—Voy. ce mot. Carote.—Carotte.

Carrubo. Carubia.—Caroubier. Carpobalsamo.—Carpobalsamum Carvo.—Carvi.

lle Casave.— Cassave.
Cascariglia.—Cascarille.
n- Cascui terra giopponica.—Japonais caché. Cachou.
n- Casia negra. Castia fistola.—

Casse.
Castagne. Châtaigne.

Catapuzza minore.—Éponge. Catrame.—Brai. Goudron.

Cavallo.—Cheval. Cavolo.—Chou.-

Cavolo saloto. Cavo agro. —
Choucroùte.
Cavolo marino. — Soldanelle.

Hippopotame.
Caviario. Cavegiaro. Caviale. —

Caviar.
Cedro bergamutto.—Bergamote.
Cedrangola.—Sainfoin.

Cedronella. — Mélisse.
Cedra. Cederno. — Citron.
Cedriciolo. — Concombre.
Celidonia. — Chélidoine.
Cemento. — Ciment.

Ceneri.— Cendre.

Cenerarazi. — Cendre bleue ou
verte.

verte.

Cenere di tartaro. — Cendre gravelée.

Ceneri d'ultra marino. — Cendre d'outremer. Centaurea. — Centaurée.

Centaurea.—Centauree. Centogambe.—Cloporte. Cenci.—Chiffons.

Cepa squila.—Scille.
Cervo. Cervir.— Cerf.
Cerfoglio. Cerfuglio.—Cerfeuil.

Certoglio. Certuglio. — Certec Cervogía.—Bière. Cereta.—Genestrole.

Cereta.— Genestrole. Cerratta.— Genêts. Cera.— Cire. Cera lacca, Cera di Spagna, - Cire à cacheter Cotraca — Cátárach Cetriolo, Cetrujolo, -- Concombre

Cetripoli inacetati. - Cornichon. Cetracca - Doradille.

Chermes, Chermese gremese. -Kormès

China, Chinachina, -Ouinguina Chino.-Kino.

Chiovi di garosamo. - Clous de girofle.

Chioma .- Crins.

Cialde - Pain à cacheter. Cicuta grande.-Cigüe maculée. Cicoria, Cicorea, - Chicorée.

Cidro - Cidro Cienci.-Chiffons.

Cigno .- Duvet de cygne. Ciliegie - Cerise

Cimaruha, Cimarouha,

Cinabro, Cinapro, Cinaprio, --Cinabre

Cioccolata. - Chocolat. Cipola marina pancrazio .- Scille

Cipolle .- Oignons.

Ciriegie .- Cerise. Ciriegia marchiana.—Bigarreaux Citraca - Cétérach

Citraca.-Doradille. Coccole di laurano. - Baies de

laurier.

Coccole di genipro. - Baies de genièvre.

Cocciniglia.—Cochenille Cocchi delle maldie. - Cocos.

Coccole di Levante. - Coque du Levant.

Cochi diagran.-Kermès. Cocolle di spincevino .- Graines iannes.

Cocomero.-Pastèque.

Coclearia. - Cochléaria. Cola di pesce.-Ichtyocolle.

Colhato. - Cohalt. Colombine.-Pigeon.

Colombina .-- Anchois. Colofinio. - Arcanson.

Colchico.-Colchique. Cola -- Colle

Colofanio. - Colophane. Coloquintida.—Coloquinte.

Cominho di matta, Cominho di puglia, Cominho di Romagna,-Cumin.

Composizione de metalli con la quale si fondano le campane. -Métal.

Consolida minore.—Brunelle. Consolida maggiorre.-Consoude

Contraerva americana. - Contraverva.

Convalio.-Muguet. Coniglio .- Lapin. Corezollo.-Carbure de fer. Corteccia di canella. - Cannelle. Corno di cervo.-Bois de cerf.

Corteccia del Peru. - Quinouina. Cormelia.-Genêts.

Coridalio.-Fumeterre. Corcuma.-Curcuma.

Corallo.—Corail. Coriandro, Coriandulo, - Corian-

dre. Cori.-Coris.

Corno.-Corne. Corno di cervo.-Corne de cerf.

Costo -Costus.

Cotone.-Coton. Cotagna.-Coing.

Conja peloze. Conja Col.-Peaux.

Crescione.-Cardamine. Creda craie .- Blanc d'Espagne

Creta.—Craie.
Crema di tartaro. Cremor di tartaro.—Creme de tartre.
Crescione.—Cresson.
Cristallo.—Cristal de roche.

Cubebi. Cubebe.—Cubèbe.

Cruciata.—Croisette.

Cucciniglia.—Cochenille.
Cucuma.—Curcuma.
Cuminho.—Cumin.
Cuojo.—Cuirs.
Curcume. Curcuma. — Voy. ce
mot.
Cuscuta.—Cuscuta.

Cucia - Doany

n

DAINO.—Daim.

Da lustare le scarpe.—Cirage.
Datteri. Dattili. Dattoli.—Dates.
Datteri dinda.—Tamarin.
Dente di lione.—Pissenili.
Denti di liofanti.—Ivoire.
Denti.—Dents.
Denti d'elefante. Denti di liofante.
Denti d'elefante.—Dents d'é-

lépbants. Diamante.—Diamants.

Diamante.—Diamants.

EDERA.—Licrre.
Elenio.—Aunée.
Elfante.—Eléphant.
Elleboro.—Ellébore.
Ellera.—Lierre.
Epitimo.—Epithym.
Erba buona.—Fenouil.
Erba genestrole.—Genestrole.

Diamalto.—Malt.
Ditamo bianco. — Dictame blanc
Ditamo. Dittino di Creta. — Dictame de Crète.
Doghes.—Merrain.
Dogheda botti.—Douves.
Docie bericuocli.—Dragées.
Doronico.—Doronic.

Dragocello —Estragon.

Droga.-Nielle.

Erbe.—Herbes.
Erica.—Bruyères.
Ermoadatii.—Hermodactes.
Eri.—Gesse. Orobe.
Esca.—Agaric. Amadouvier.
Espirito di vino.—Alcool.
Essenze.—Essence. Extraits.
Extracii.—Extraits.

F

Fagione. Haricots.
Fane.—Fève.
Faricello.—Épautre.
Farina.—Farine.
Farfaro.—Petasite. Tussilage.
Favagello.—Chelidoine et ficaire.
Fava d'Égypto.—Igname.

Fava di santo Ignacio.—Noix de Saint-Ignace. Fazoli.—Haricots. Feccia brucciato. Feccia recotta. Cendres gravelées. E. Feccie del olio.—Fèces d'huile. Felges.—Fougères. Ferro.-Fer. Fezas.-Cendres gravelécs. Ficos .- Figues.

Fideli.-Macaronni. Fienogreco.-Fenugrec.

Figo d'adamo.-Bananier. Filatrice.-Filoselle. Finocchio.-Fenouil.

Fiore di zinco .- Spode. Fior macis .- Macis . Fiori naturali.—Fleur naturelle.

Fioreto.-Filoselle. Fior di mare. Blanc de baleine

Fior di malagrano. Baloste. Flori del camomille.—Camomille Foca.-Phoque.

Formento.-Froment. Fraina.-Blé noir. Frasinella,-Dictame blanc.

Séné.

Fragola.—Fraise. Fromento rosetto. - Froment

Focce.-Veau marin.

Fogacio .- Tourteau.

Formagio. - Fromage.

Follicula di sena. - Follicule de

Fondi d'olio. Fèces d'huiles.

rouge. Falgine di metalli.-Spode. Fulgine di metalli.-Tutie:

Fumosterno.-Fumeterre.

G

GAGATA. - Jais. Galle. Gallozze. Galluzze .- Noix de galles. Gallina - Poule.

Galio. - Galiet. Galega, Galanga, -- Galanga, Gallette. - Cocon de ver-à-soie.

Gambaro marino. - Homard. Ganzi.-Chardon à cardière. Gariofilata. - Benoite. Garofani, Garofoli, - Clous de

giroffe. Garabe. - Succin. Garofani. - OEillet

Gellamina - Calamine. Gelsa .- Mûre. Gelsomino .- Jasmin.

Gemme __Iris Genziane. — Gentiane. Gesama. - Sésame.

Gesso.-Plâtre. Ghiande inguentarias. - Ben.

Ghiaccio. — Glace.

Ghiande. - Glands. Gialappa .- Jalap. Giacinto .- Hyacinthe. Gialdina.—Cameline. Giallamina. — Calamine. Giappo.-Raisin.

Giglio.-Muguet .-Giglio mato storzza cane. - Colchique.

Ginestra. — Genêts. Ginseng .- Voy. ce mot. Gingiole .- Jujube. Giocchi piccoli.-Campanule. Giunco.-Jonc. Giusquiamo. - Jusquiame.

Gomona.—Caout-chouc. Gomma galbam .- Galbanum. Gomma. - Gomme. Gomma ladano.-Labdanum. Gomma sandracca. - Sandaraque.

Gomma adragante - Gomme adragant.

Gomma tacamaca. Tacamaque.

Gomma armoniaca. -- Gomme ammoniaque. Gomma arabicum. - Gomme ara-

hique. Gomma bdellio .- Bdellium Gomma copal. - Gomme copale. Gomma elemi .—Gomme élémi. Gomma guavac .- Gomme gavac. Gomma gusta. - Gomme gutte. Gomma laca .- Gomme laque.

Gomma opoponax .- Gomme opoponax. Gongro.-Congre. Grani. - Grains. Grasso, Grassume, - Graisse, Granito. - Granit. Graziola.—Gratiole. Granata, Granate. Grenat.

Grano.-Froment.

Gramina. - Chiendent. Grano turco, Grano sicilia, Grano

d'India.-Blé de Turquie. Grani. Granoglie.-Blé. Granata - Ralais Granelli d'ambretta.-Ambrette Grana. Grana di vermiglione. -

Kermès. Grepo di vino. Grepola di vino. Gruma del vino. Grippola di vino .- Tartre. Gronco, Grongo, - Congre. Guado in pani .- Cocagne. Guainella. — Garoubier. Guadarella .- Gaude. Guajaco .- Bois de gayac. Guiggiolena.-Sésame.

Herba genistra .- Genestrole.

Hipopotamo .- Hippopotame.

Hostie - Pain à chanter.

· H

HEPATICA nohrile. - Hépatique. Herba espagna. - Graine de luzerne.

· I

IDRAGO .- Mercure .. Igname.-Voy. ce met. Imperatoria.-Impératoire. Incenso olihano. — Olihan. Inchiove .- Anchois Incemo. - Encens. Inchioscra. Enere.

JALAPA. - Jalap.

Indaco .- Indigo. Isopo .- Hysope . Ipecacuanha .- Voy. ce mot. Iride ghiaggiuolo. - Glayeul. Iroes, Iroes radices. - Iris de Florence.

J

Jaspero .- Jaspe.

к Kermes mineral. - Kermès mi-KAPPARI.—Câpres. néral.

L

Lampiochi, Lampioni, - Framboises. Lamiere de ferro. Lamerini neri. - Tôle. Lana .- Laine. Lana di vigogna.- Laine de vigogne. Lapisimati. - Hématite. Lapis lazzuria. Lapis lazzoli. Lapis lazzuli.-Lapis-lazuli. Lapazio. - Patience. Lappole bardane. - Bardane. Lapis piombino. - Carbure de fer. Lardo .- Lard. Larice. Larere. - Mélèze. Lasagne.—Lazagne. Lastra. - Ardoise. Latte.-Lait. Lattuga .- Laitue. Lavandola, Lavanda,-Lavande. Layoro. - Osier. Lavaena --- Ardoise. Lavandola, Lavanda spig. - Asnic. Lazzernole. - Azerole. Lazagne .- Voy. ce mot. Leche ó zuzze.-Prune. Legno dulce. - Réglisse. Leguscie d'orzo cotto .- Drèche. Legno dolce .- Abrus. Legno - Bois. Legno de assinzio. - Bois d'absinthe. Legno di acacia.-Rois d'acacia.

Legno d'aloes. Legno di aquila.

- Bois d'aloès

TOME V.

LAGCA .- Gomme laque.

Lagorizia. - Réglisse.

calambouc. Legno di amarante. - Bois d'amarante. Legno di antano. Legno di almo. - Bois d'aune Legno d'anice.-Bois de badiane Legno di Fernambouc .- Bois de Fernambouc. Legno brasilletta .- Bois de brésillet. Legno di bruciare. - Bois à brûler. Legno Campeggio. - Bois de Campêche. Legno di cervo. - Bois de cerf. Legno di porco.-Bois de cochon Legno di querce. Legno de quercia.-Bois de chêne. Legno di corallo.-Bois de corail Legno disorbo.-Bois de cormier Legno di corniola.-Bois de cornouiller Legno di ebano. - Bois d'ébène. Legno di crespino berbero. -Bois d'épine-vinette. Legno di acero. - Bois d'érable. Legno di ferro .- Bois de fer. Legno di frassino.-Bois de frêne Legno di scotano. Legno di iscotano, Logno di scodano, Legno di rossolo. Legno di sgodeno, - Bois de fustet. Legno santo -Bois de gayac. Legno di ginepro. - Bois de genièvre. Legno di ciriegia marchiana. -

Legno di calambouc. - Bois de

Bois de guinier.

Lepre.-Lièvre.

Legno di agrisolio.—Bois de houx Legno di tasso. - Bois d'if. Legno gialla.—Bois jaune. Legno di moronni. - Bois de marronnier. Legno di larice. Legno de larcce. - Bois de mélèze. Legno roso. Legno sanguigno .-Bois de Nicaragua Legno di noce .- Bois de noyer. Legno violacer. - Bois de palissandre, Bois violet, Legno Rodio. Legno di rosa. Legno Rodio aspalato. - Bois de Rhodes. Bois de rose. Legno de Santa Marta. Bois de Sainte-Marthe. Legno sandalo.-Bois de sandal. Legno caliatur. Legno coriatur. --- Rois de sandal caliatour. Legno sandalo. - Bois de sandal. Legno di sapano.—Bois de sapan Legno sassafras. Legno pavanne. Bois de sassafras. Legno di barca - Liége. Lente de occhiale.-Lentille.

Leri.—Gesse: Ombe. Lillo.-Lis. Limoni .- Citron. Limon .- Vov. ce mot. Limaria. - Cameline. Linseme. Graine de lin Lino .- Lin. Lince .- Lynx. Lione. - Lion. Liquidambar.-Baume liquidam-Liquirisia. — Abrus. Réglisse. Lisimachia. - Corneille. Salicaire Litargirio, Litargio. - Litharge, Lodra.—Loutre. Logorizia. - Abrus. Lontra. — Loutre. Lucerna. — Graine de Juzerne Lume. - Alun. · Lumaca. - Limacon. Lupulo. - Houblon. Lupo .- Loup. Lupini .- Lupin.

Lupo cerviero.-Lvnx.

Lustrino. - Emeri, Jais.

Lupinella .- Sainfoin.

M

MAGNELLE.—Maquereau.
Macaroni.—Voy. ce mt.
Macisflor di mecis. Macisflor di muscata.—Macis.
Madre perla.—Nacre de perles.
Madreselva.—Chèvrefeaille.
Magnesia. Magnesia bianca. —
Magnesia. Magnesia bianca.
Magnoce.—Cassave.
Majoram.—Marjohine.
Malto.—Matt.
Malto.—Matt.
Malto.—Voy. ce mot.

Leone .- Lion.

Malvavischio, Malvavisco.—Guimauve.
Malva—Mauve.
Malva—Mauve.
Malvo.—Brique.
Malvo.—Malvarosa.—Alcće.
Manna.—Manne.
Manna.—Manne.
Manganese. Manganesia.—Manganise.
Mandragola.—Mandragorc.
Mandorole.—Mandorole.—Amande Marcassita, Marchesetta, - Marcassite.

Marmota Marmotana. - Marmotte

Marga, - Marne, Maroni. - Marronnier d'Inde. Marrochino. - Marroquin.

Marrobio. - Marrobe. Martora. - Martre. Maricale. - Matricaire. Mara - Marum.

Mastice - Mastic Mechiocan, Meciaocan, Mccoa-

can - Mechoacan Megio,-Millet. Melarancia amare.—Bigarade.

Melagrano .- Grenade Melissa - Mélisse Mellone - Melon

Meliloto, - Mélilot. Melica. - Sorgho. Mele. - Miel.

Melaranes, Melaracia, -Orange, Menta. - Menthe.

Menta crespa. — Menthe crépue. Merluzzo secco. - Merluche. Stockfish

Mcrcorella. — Mcrcuriale. Mercurio .-- Mercure. Mctallo di campane. — Métal. Men. - Ménm.

Mezzereon.—Tbymélée. Miagro. - Cameline. Mielazzo. Sirop de raffinerie.

NACE. - Macis. Napello .- Aconit, Napel.

Narcissa.-Narcisse des prés.

Nasturzio d'India.-Capucine. Natte.-Voy. ce mot.

Miele -- Miel Migliasole, - Gremil. Miglio. - Millet.

Millefoglia, - Millefenilles. Mimo. - Mimum. Minerale - Manganèse

Minera di plombo. - Carbure de for

Minerale - Bronze Airain Mio,-Millet. Mirabolani.-Mirobolans. Mirra.-Myrrhe.

Mirto. - Myrthe. Mocelle. - Noisette. Mochi salvalichi - Orobe Mochi salvatichi - Gesso Montanella - Marmotto

Morella dolci-amara. - Donceamère Morchia. - Fèces d'huile. Mora. - Mûre.

Mosquette à mielle. - Abeille. Mostarda. -- Graine de montarde. Mostarda .- Moutarde. Mosche spagnoli. - Cantharides. Mosco, Moscado, Muchio, Musco,

- Muse Mughetto. - Muguet. Mulot .- Mulet.

Musa,-Bananier. Musco, Muschio, - Mousse, Muschio marino. - Cornaline de mer.

Muschio. - Lichen.

N.

Natrum — Natron. Negro fumo di annagrare. - Cirage. Nervo .- Noir.

Nidi di tunchino. Nidi di passera.

— Nids d'aleyons.
Nigella. — Nielle.
Nispola. — Nèfles.
Nitro salmistro. — Salpètre. Nitre.
Noce areca. — Arec.
Noce moscada. Noce moscata. —
Muscade

Noce. Noci. — Noix.
Noce. Noxi.— Noix du noyer.
Noci vomiche.— Noix vomique.
Noci di galla.— Noix de galle.
Noci di ben. — Ben.
Noccinole.— Noisette.

0

Oca .- Oie. Oropimento. Orpimenta. - Orpi-Occhi di gombero.-Ecrevisse. ment. Orpello, Orpello canteretto, Or-Ocra. - Duyet d'oie. Ocra. Ocria.—Ocre. pello oro cantarino. Orpello oro tremolante. — Clinquants. Olibano - Encens. Olio .- Huile. Orpello. - Similor. Olio d'olives. - Huile d'olives. Orrechio di orso. - Acanthe. Olio di castora, Olio di ricino, -Orso.—Ours. Ortiche.-Ortic. Huile de ricin. Orzo galatico.-Epautre. Olive .- Voy. ce mot. Olivella. Tročne. Orzo germogliato, Orzo germinato seccato Orzo preparato Olmo.—Ormean. Olomo. - Bois d'ormeau. per far la birra.- Malt. Oltra marino, Outremer. Orzo.-Orge. Osso, Ossa, -Os. Onice. - Onix. Ontano .- Aune. Ossicino della seppia. - Os de Opalo. - Opale. sèche. Opio. - Opium. Ostia di sigillare. - Pain à ca-Origano.-Origan. cheter. Oricella .- Orselle préparée. Osteocola .— Ostéocolle. Oriana.-Rocon. Ostriche.-Huîtres. Ormino. - Toutebonne. Ottone. - Laiton. Oro bianco .- Platine Ova. - OEnf. Oro. Or. Ovata.—Onate. Orobi. - Gesse

P

Patita.—Paille.
Palpina.—Glace.
Pandijing.—Spode.
Panic — Spode.
Panic — Gluc.
Panic — Gluc.
Panic — Panithre.
Panic = Culto.—Millet.

Pao de quasia. — Bois de Surinam.

Papavero.—Pavot.
Papavero.—Graines de pavot noir

Papavero salvatico. Papavero rozo-laccio.— Coquelicot.

Paralelograma.—Singe.
Pasta di regolizia. — Suc de ré-

glisse.
Pasca cane.—Phoque.

Pastinica.—Panais.
Patate.—Pomme de terre.

Paverella.—Nielle. Pece — Brai.

Pecegreca pegola di Spagna. -Arcanson.

Pedrinha de praia muito lisas. — Galet.

Pelagra. — Sainfoin.

Pelo.—Poil.
Polo. Pelli.—Peaux

Pellesina da battiloro.—Baudru-

Pelo di vaca.—Bourre.

Pele di pesce. Pele di pesce squador. Pele di scarzone. Pele di

squana.—Chagrin. Pelle conciata.—Cuirs.

Pelumi.—Duvet.
Pelicce.—Fourrures.

Penne da scrivere. — Plumes à écrire.

Peonia.—Pivoine.

Pepe. Pepperone. — Piment. Pepe. — Poivre.

Pergamena.—Parchemin. Persiche.—Pêche. Peridoto.—Péridot.

Perce bastonato.— Stockfish.

Perla.—Perle fine.
Pera.—Poire.

Pera.—Poire.
Perderreto.—Opale.

semolo.—Persil.
Spagna.— Petra calaminaria.—Calamine.

nio

Petra calaminaria.—Calamine
Pevere.—Poivre.

— Pevere —Piments

Perforata.—Millepertuis.

Persa.—Mariolaine.

Pesce bastonato. -- Merluche.

Pesce di acqua dolce.-- Able.

Petra di Armenia.-Bol d'Armé-

Petrosello, Petrosellino,-Petro-

Pesce cane. -Veau marin

Poscado - Morlan

Pesce. Poisson.

Pesche.— Pêche. Petrolio.—Huile de pétrole.

Petasite. Pétasite.

Pevere.—Piments.
 Piccioni.—Pigeon.
 Pietra piombara. — Carbure de

Pietra piombara. — Carbure de fer. Pietra.—Pierre.

Pietra de affilar.—Pierre à aiguiser. Pietra focaie.—Pierre à fusil.

Pietra pomice.—Pierre ponce.
Pietra di paragone. — Pierre de
touche.

Pietra de calcina.—Castine. Pietre netrifica.—Jade. Pietre gioge preziose.—Iris.

Pietra di botte.—Crapaudine. Pietre da fuaco.—Briquet. Pietra cota.—Briques. Pigne.—Raisin.

Pilatro.—Pyrèthre.
Pimpenilla.—Pimprenelle.

Pinocci.—Pignon.

Pino.—Pin.

Pinmini bianchi del norte.—Du-

vet d'édredon. Piombo.—Plomb.

Piombo.—Plomb.
Piombagine.—Plombagine.

Piretro.—Pirèthre,
Pyrola.—Pyrole.
Piselli.—Poids.
Pistache.—Voy. ce mot.
Piscia in letto.—Pissenlit.
Pistachie di terrancea. Pistachi

Pistacbio di terranoce. Pistachio di terra.—Aracbides.
Piume.—Plume.
Piume. —Plumes à lit.
Piumini calugini. Piumini penne

matte.—Duvets.
Platina.—Platine.
Plota. Ploza.—Ardoise.
Plumbo.—Plomb.

Polygana virginiana. — Polygala.
Polypodio. — Polypode.
Polyrer. — Poudre.
Polyrer de fyese Polyrer de

Polvere.—Poudre.
Polvere da fuoco. Polvere da chioppi.—Poudre à feu.
Pommi.—Pomme.
Pommi di terra. — Pomme de

terre.

Bois de genièvre.
Pommi lazarini.—Azérole.
Popone.—Melon.
Porco marino.—Marsouin.
Porcellini.—Cloporte.
Porcellane.—Coris.
Porporina dei pintory.—Bronze de peintres.

Pommelle bache di genepro. -

Porcotasseau.—Blaireau. Porco.—Porc. Porfido.—Porphyre. . Portulaca. Porcellana. — Pourpier. Potarga.—Boutarque.

Potarga.—Boutarque.
Potasa.—Potasse.
Pozzolana.—Pozzolane.
Pressame.—Pressure.
Pratajuoli.—Champignons.
Prezzemolo.—Persil.
Prugnes.—Prunes.

0

Quadretto. Quadrello.—Briques Querce. Quercia.—Chêne.

R

Rabarbaro.—Rhubarbe. Radice calamo. - Calamus aro-Radice zedoaria.—Zédoaire. maticus. Radice saponaria.-Saponaire. Rafano.-Raifort. Radice di colombo. - Racine de Ragia di pino .- Galipot. colombo. Rame. - Cuivre. Radice angelica.—Bacine d'An-Ranuncole.—Renoncule. gélique. Ramerino.-Bomarin. Radice.-Racine. Rapa.-Navet. Radice piretri.-Pyrèthre. Raspate lamenerte.-Tôle. Radice diride fiorentina.-Iris de Raspi .- Raisin. Bavizzone.-Graines de navette.

Florence. Radicchio.—Chicorée. Radice galang.—Galanga.

Ravanello.—Radis. Raza.—Galipot. Rebache, Rubache d'aloro, Raies de laurier Regolizia.—Réglisse. Regola.—Régule.

Regolo d'antimonio. - Régule d'antimoine. Bena.—Sable.

Reobarbaro. - Rhubarbe. Besina.—Bésine.

Resina élastica.-Caout-chouc. Rigamo.-Origan.

Riso. Rizo.-Iris. Robiglia.-Orobe.

Robiglia.—Gesse.

Robbia. Garance. Rocambola,-Échalotte, Rocambole. Roggia da tingere.-Garance.

Rosa.—Rose. Rosmarino. - Romorin.

Rosa bruno.-brun-rouge. Rozza. Rozza di fiandra. - Garance.

Rubino.-Rubis. Rum.-Rhum. Rustici.-Machefer. Ruta --- Rue

S

SABLIA. - Sable. Sangue.—Sang. Sabina, -- Sabine, Sangue di drago.-Sang-dragon. Santo reggia .- Sarriette. Sabadigla.—Cévadille. Sadelle.-Sardine. Saffiro.-Saphir. tean. Saffara.-Safre. Sanicula.—Sanicle. Sagapeno .- Gomme sagapenum. Sagrino.-Chagrin. Sapone.-Savon. Sagina rossa.-Sorgho.

Sago .- Sagou. Salpitro.-Salpètre Salep .- Salaporadice .- Salep . Salutro.-Nitre. Salamone,-Saumon. Sassafrasso.—Sassafras. Sale.-Sels. Sale ammoniaco. Sale lisuadre.

Sale salarmoniaco. — Sel ammoniac. Salicio. Salice. Salgaro-Saule. Salvia .- Sauge.

Sambuco -Sureau Sandalo.-Bois de sandal. Bois de santal.

Santonico.-Armoise.

Sanza, Sansa, Sansena. - Tour-Saponaria.—Saponaire. Sardine.-Vov. ce mot. Sarapino. - Gomme séraphine. Saxifraga, Sassifragia, - Saxifrage. Sassifragia, Sassitraga, - Passepierre.

Satureia.—Sarriette Satirio, Satiriore,-Orchide, Saugo .- Sureau. Savoreggia.—Sarriette. Savina.—Sabine. Sdormia.—Opium.

Scaglinola. Scaggliula.-Alpiste. Scagglio di ferro .- Machefer. Scamonca.-Scamonnée. Scandella .- Epautre . Scervo -- Chervis.

Schiarca.—Toutebonne. Schinanto.—Schœnante. Schuima di ferro.—Machefer. Schiuma di mari. — Écume de

mer. Scilla.—Scille.

Scilla.—Scille. Sciarapa.—Jalaps. Scillopo.—Sirop de raffineric.

Scopa.—Balais.

Scorza.—Cannelle. Scorza.—Écorce.

Scorzoneira bianca.—Salsifis. Scorz del peru.—Quinquina.

Scoria.—Mâchefer.

Scorpio. Scorpione.—Scorpion. Scorzonera.—Scorzonère.

Scorza di quercia.—Tan. Scrofularia. Scrufularia.—Scro-

phulaire. Sebo.—Suif.

Sebesten.—Scheste.
Seduaria.—Zédoaire.
Ségale. Segala. —Seigle.

Sellano. Sellero.—Anet. Selsapariglia.—Salsepareille.

Seme. Semenza. Sementa. — Semences.

Semenzine. Semenzine di Levante. Semenzine d'Alexandria. Semensanto. — Semencontra

contra. Semola.—Son.

Semenzada canavi.—Alpiste. Sementa sabadigla.—Cévadille.

Semenza.—Graines. Semguigna.—Hématite.

Semenzina. Semesanto. Semen-

zina di leventen. Semenina d'Alexandria.—Barbotine. Sempre vivo.—Joubarbe. Sena.—Séné.

négal. Serbal.—Sorbier.

Serbal.—Sorbier. Serratola.—Sarriette.

Serpentaria diVirginia.—Serpentaire.

Senana.—Graine de montardo

Senegal gummi.-Gomme du Sé-

Sermollino. Serpillo. Serpolo. — Serpolet.

Sesamo.—Sésame. Seseli, Seselio.—Seseli.

Seserchie.—Gesse.

Scte em rama.—Tormentille.

Setde.—Soie de sanglier et de porc. Sfiga.—Lavande.

Sgombro macarello. — Maquereau.

Sidro di pere.—Poiré. Siene.—Séné.

Similara.—Singe.

Similoro.—Similor. Simaruba.—Simarouba.

Siropo.—Sirop. Sirupo.—Sirop de raffinerie. Sisamo.—Sésame.

Sisaro.—Chervis. Smalitino, Smalto azzuro.—Malt.

Smalto.—Émail. Smeraldo.—Émeraude.

Smerigio. Smeriglio.—Émeri. Somaco.—Sumac. Redon. Solfo verge tabile.—Lycopode.

Sorbetto.—Glace.

Sorgorossa.—Sorgho. Sovera.—Liége.

Sparto.—Sparte Sparagio —Asperges.

Spermacetti. Sperma di ballena:

—Blanc de baleine.

393

Spirito di zucchero.-Tafia Spinace.-Bon-henry. Spiganardo. Spicanardo. - Nard. Spinace.-Epinards. Spirito di vino .- Esprit de vin. Spodia colcator .- Calcanthe. Spungia. Spugna.-Eponge. Spugnola.-Morille. Squilla, Squinante,-Scille, Starna.-Perdrix. Stagno.-Etain. Staphisagra.-Staphisaigre. Starace liquida .- Styrax. Stoccofisso .- Stockfisch Stoge.-Natte. Stoccofisso .- Mcrluche. Storione.-Esturgeon. Strozzo, Struzzo, - Duvet d'aufriche

Struzzo, Strozzo, -Autruche. Straphisagria. Strafusaria. Strafizzeca, Strafizaca, - Staphisaigre.

Stuco .- Stuc. Sturione.-Esturgeon. Stuoge.-Natte.

Succo.-Suc. Succhero.—Sucré. Succino.-Succin.

Sugo .- Suc.

Sugo di regolisia. Sugo di liorizia Sugo di Espana.-Sucs de réglisse.

Sugna.—Graisse. Sughero.-Liége. Sulfero, --- Soufre. Susine.—Prunes.

Susine pestate. - Myrobolans. Spelda. Spelta.—Épautre.

T

TABACO.-Tabac. Tacamaca. - Tacamaque. Tafia. -- Bhum. Tagliolini .- Lazagne. Talco .- Talc . Tamarigie. Tamerice.-Bois de tamaris. Tamarindiatturzi.-Tamarin. Tamerice. Tamerice. Tamerici. Tamarisc. Tanaceto.-Fougère. Tartuffi.—Truffe. Tartaruga.-Tortue.

Tartuffi bianchi .- Topinambour.

Tavole di fagio.-Bois de hêtre.

Strazze. Stracci.-Chiffons.

Telefio.—Orchide. Terra rossa.-Brun-rouge. Terra di gualchievra. Terra da cavar macchie. Terra dai purgatori.-Cimolie. Terra merita.-Curcuma. Terra di letamarre unoterreno.-

Engrais. Terra .- Terre. Tiglio .- Tilleul. Tigre.-Voy. ce mot. Timo .- Thym. Timbra.—Sarriette. Torpozio.-Topaze.

Tornasole in pezza. Tornasole in drappo. - Tournesol en drapeaux. Tornasole.—Tournesol.

Torba, Torvena, -Tourbe,

Tartaro.—Tartre. Tartaruga.-Écaille de tortue.

Té.—Thé.

Tormentilla.—Tormentille.
Toro.—Toreau.
Treggea.—Dragées.
Trementina. Terebentina. — Térebentinine.
Trifoglio aeetose.—Oseille.
Tripolio. — Tripoli.
Trifoglio.—Graines de trèlles.

Tubo -Roseau.

role.

Tulipano.—Tulipe.
Turbito.—Turbith Turbito mineral. — Turbith mineral.
Turchina. Turcheza.—Turquoise
Tonno. Tonno pesse.—Thon.
Tussilagine.—Pétasite.
Turchinetto di Prussia.—Bleu de
Prusse.

m

Uguresia.—Abrus.
Ugurizia.—Réglisse.
Ulive.—Olive.
Undi ulive.—Huile d'olives.
Uova.—Œuf.
Uva dorsa. Uva orsina.—Bousse-

Uva groppoli.—Raisin.
Uve di frat.—Groseilles.
Uve passe.—Raisin.
Untume di ruotte. Untume di
carri.—Cambouis.
Uriana. Urueu.—Roeou.

V

VACA.—Vaehe.
Valeriana.—Valèriane.
Vaniglia.—Vanille.
Vena.—Avoine.
Venniedli.—Maearoni.
Verderane.—Verdet.
Vermiglion.—Vermiglion.
Vernis.—Vermiglion.
Vernis.—Veronique.
Veseiea. Veseiea di lupo.—Vesse
de loup.
Vesciearis. Baguenaudier.
Vetro.—Verre.
Vetro.—Verre.
Villuehio.—Liseron.

Vincetosico. - Dompte -venin.

Asclépiade.
Vino.—Vin
Vinagre.—Vinaigre.
Violat. Violeta.—Violette.
Violeta gialla.—Pensée.
Vipera.—Vipée.
Vischio.—Bois de chene.
Vischo.—Bois de chene.
Vischo.—Bois de chene.
Vitello marino.—Phoque.
Vitello marino.—Broque.
Vitello.—Veau.
Vitello.—Veau.
Vitello.—Veau.
Vitello.—Weau.
Voipe.—Renard.
Voipe.—Renard.

W

WINTERANA .- Witer

7.

Zafria. — Saphir.
Zaffra. Zaffra. Zaffra. — Safre.
Zafflore. Zaffranone. Zaffrane.
— Safranum.
Zafferan. — Safran.
Zafferan. — Safran.
Zafferan. — Zafferan.
Zelamina. — Zine.
Zelamina. — Calamine.
Zenzero. Zenzovero. Zerzard. —
Gingembre.

Zettovario.—Zédoaire.
Zibetto.—Civette.
Zinzano. Zinzibo.—Gingembre.
Zinco. Zingo.—Zinc.
Zofrega. Zolfo.—Soufre.
Zuca.—Calebasse de guinée.
Zuca.—Citrouille.

FIN DE LA TABLE ITALIENNE.

TABLE

DES NOMS HOLLANDAIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

Α

Aakde noot. Aarde pistas.—Arachide. Aardappelen.—Avoine. Aloe.—Aloès. Amandel.—Amande.

Anys.—Anis.

Bakkeliaaw.—Morue.

Angelika.—Angélique. Apocynon.—Apocin. Alant. Aland kuid.—Aunée. Aver.—Avoine. Azyn.—Vinaigre.

В

Balsam Copaive. — Baume de copahu.

Bamsteen. — Succin.
Bamsteen. — Succin.
Banige. — Vanille.
Baranknooten. — Noix vomique.
Basilikum. Basilien kruid. — Basilic.
Bedween. — Plume à lits.
Beden. — Druif. — Bousserole.
Behen-Mootin. — Ben.
Belgüino. Belzoino. Benzoin. —
Benjoin.
Berkenboom. — Bouleau.
Bernazie. — Bourache.

Biest .- Jone. Bitterste cichory.-Chicorée. Blaes ker-ssen .- Alkekenge. Blomeriet.-Balisier. Boekruit.-Pondre à feu. Boekweit.-Blé noir. Bokkeleer .- Maroquin. Bokkingen.-Harengs saurs. Borstels .- Soie de sanglier et de porc. Roomaoli —Huile d'olive. Bont Bontwere .- Fourtures. Botas.-Potasse. Braakworstel.—Ipécacuanha. Brandwin.-Eau-de-vie. Brood .- Pain.

C

Cacao Boom.—Cacao. Cichori.—Chicorée. Citronen.—Citron.

Bier.—Bière.

Cochenilje.—Cochenille.
Colombo-Wortel.—Colombo.

n

Dornduz-peber.—Piment. Drooge pruimen.—Prunes. Duigen.—Merrain. Duivels drek. Duivels Dreek. — Assa-fætida.

E

Eïeren.—Œufs.
Emauss.—Email.
Engelwortel.—Angélique.

Erwten.—Pois.

G

Gat nooten.—Noix de Galle. Geele Bessen.—Graine jaune. Gelits.—Litharge. Gil.—Jais. Gimber.—Gingembre. Gom.—Gomme. Gragant.—Gomme adragant. Gramen.—Grains. Granisten.—Granit. Grein scharlakenbessen. — Kermès. Grond-noot.—Arachides. Gutte. Gutt-gom.—Gomme gutte

Hair.—Poil. Hanssenblaas.—Ichtyocolle. Haringen.—Harengs. Hars. Harst. Harpin.—Résine. Harts hoorn.—Corne de cerf. Heelwortel.—Consoude. Hennif.—Chanvre.

н

Hennip.—Chanvre.
Hennip-zaad. — Graine de chenevis.
Hculsap.—Opium.
Hoppe.—Haillon. Chiffon.
Huddcd.—Peaux.

Idenlijn.—Bitume. Indiaanche kers.—Capucine. Indianschriet.—Balisier. Indicasche vogeluestje. — Nids d'alcions.

Jalappe.—Jalap. Jaspis.—Jaspe. J

I

Jugts .- Marroquin.

К

Kaas.—Fromages. Kakauboom.—Cacao. Kabeljaauw.—Morue. Katocu boomwol.—Coton. Kauris.—Coris.
Kennep zaad.—Graine de chervi.
Kennip.—Chanvre.
Klaves.—Graine de trêlle.
Kleetkruits.—Aspergule.
Kocien.—Vache.
Koffij. Koffijboonen.—Café.

Kolombo-wortel.—Racine de colombo. Koraalen.—Corail. Koren.—Grains. Kork.—Liège. Kurkuma.—Curcuma.

L

Lack.—Gomme laque. Lavendola. Lavanda.—Aspic. Lijmachtig pek.—Bitume. Limonen.—Citron. Lood.—Plomb. Look zouder look.—Alliaire. Lombardsch Linzeboom. — Baguenaudier. Lorken zvam.—Agaric. Luzerne. — Graine de lunerne. Luzerne.

Kwilzilyeo.-Mercure.

M

Magneet.—Aimant.
Makreelen.—Maquereau.
Manna.—Manne.
Marmor.—Marbre.
Mastik.—Mastic.
Mattin.—Nattc.
Meel.—Farinc.

Merkrap.—Garance.
Messing Latoen.—Laiton.
Muskaat. Muskaat nooten. —
Muscade.
Muskus. — Muse.
Myrabolaanen.—Myrobolan.

N

Naakte-Vrouwen.--Colchique.

Nootem-muskaats. — Noix muscade.

0

Oli. Oly. Olie.—Huile. Oliven.—Olive. Ongel.—Suif. Opermient. — Orpiment.

Paarlin -Perle fine

Oker .- Ocre.

Oranjen.—Orange.
Orientaal Alkaune Egyptischem
und hont.—Alcana.
Ossetong. — Orcanette.
Ostelon.—Buglosc.

P

Paar.—Cheval.
Paarlemoer.—Nacre dc perles.

Paper.—Papier.
Paradys vyn. Boom. Rananen
boom.—Bananier.

Peen vogelmest karote.—Carotte.
Pennen.—Plumes à écrire.
Peper.—Piment.
Pepper.—Poivre.
Perkement.—Parchemin.
Pinappel.—Ananas.
Pingelen.—Pignon.

Pistasjes.—Pistaches.
Plumen.—Plume à lits.
Polloot.—Carbure de fer.
Pompoen.—Citrouille.
Porphiersteen.—Porphyre.
Puimste.—Pierre ponce.

R

Raapzaad.—Graine de navette. Rabarber.—Rhubarbe. Robyn.—Rubis. Rog. Roggen.—Seigle. Roodenloop wortel. — Ipécacuanha. Rottingen.—Rotin. Rozynen.—Raisins secs. Ryst.—Ris.

S

Saffiersteen.—Saphir.
Safraan.—Safran.
Salap wortel.—Salep.
Salie. Salire.—Sauge.
Salpeter.—Salpétre.
Sarzaparilla.—Salsepareille.
Schaapen.—Mouton.
Schelayen wortel.—Serpentaire.

Senebladin.—Séné.
Smeerwortel.—Consoude.
Solfer.—Soufre.
Spaanszgroen.—Verdet.
Stroo.—Paille.
Swyn.—Porc.
Syroop.—Sirop.

Т

Tabak —Tabac. Terpentyn.—Térébenthine. Thonyn.—Thon. Toetstenn.—Pierre de touche. Turkois.—Turquoise. Turksch koorn.—Blé de Turquie Tydeloosen.—Colchique.

v

Varken.—Porc. Vellen.—Peaux Vermiljoen.—Vermillon. Verniz.—Vernis. Vettewar.—Graisse. Vioolhars.—Colophane. Violwukel.—Iris de Florence. Vlachdotter.—Cameline.

W

Waalwortel.—Consoude. Wasck.—Cire. Wate.—Ouate. Weide anemone.—Anémone. TABLE HOLLANDAISE.

401

Wetzteen .- Pierre à aiguiser. Wolfs-bezien-boombie. - Bous-Wierook .- Encens. serolle.

Wild senneboom. - Baguenau-

dier. Wilde cichory .- Chicorée. Wlt vischbeen.-Os de sèche.

Wrouven-hair. Wenus-hair. -Capillaire. Wuursteenen.-Pierre à fusil. Wyn,-Vin.

v

Yser.-Fer.

Yvoor .- Ivoire.

Z

Zand.—Sable.

Zoahout.-Réglisse. Zoete koec .- Pain d'épice.

Zonit.—Sel. Zwavel.-Soufre. Zy. Zide .- Soie.

FIN DE LA TABLE BOLLANDAISE.

TABLE

DES NOMS RUSSES

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

Almas.—Diamants.
Aloe.—Aloès.
Alsem.—Absinthe.

Anis hind souf.— Anis. Arsal. — Orseille préparée. Awripigment.— Orpiment.

В

Barowaga struja.—Castoreum.
Banilla.—Vanille.
Birusa.—Turquoise.

Bjelilii.—Ceruse. Blicierz.— Carbure de fer. Bumagna.—Papier.

C

CHINA. Chinchina. — Quinquina. Chimel. — Houblon. Chljeb.— Grains. Chlobtschataja.-bumaga.— Coton

D

Degot.—Goudron.
Derewanoe masslo. — Huile d'olives. Difa.—Vernis.
Djajilnik.—Racine d'angélique.
Doschtscherkii.—Merrain.

G

Gaezkiù arechi.—Noix du noyer. Gagat.—Jais. Glet.—Litharge. Goroch.—Pois. Gorts chiza.—Moutarde. Graine de montarde. Gragant.—Gomme adragant.

Grets cha.—Blé noir.
Grezkaja.—Éponge.
Groote alsem.—Ahsinthe.
Guba.—Éponge.
Gummi.—Gomme.
Gummi gutt.—Gomme gutte.
Gwosdika.—Clous de girofle.

н

HARPIUS.—Résine.

Hoshii.— Peaux.

IATTSA.—OEuf.

Isumrud.—Émeraude.

J

Jabout semlenüe.—Pommes de terre. Jachout tescherntschavi.—Rubis

Jachont tescherntschavi.—Rub Jachmet.—Saphir. Jagodi.—Figues. Jalap.—Voy. ce mot. Jantar.—Succin.
Jar.—Verdet. Seigle.
Jaschma.—Jaspe.
Jatschmin.—Orge.
Jubir.—Gingembre.
Jusak.—Organette

K

Kalean. — Galanga.
Kamen. — Pierre à aiguiser.
Kanifol. — Colophane.
Kaperze. — Câpres.
Karlu. — Ichtyocolle.
Kauris. — Coris.
Klebe. — Pain.
Klei. — Glue. Cofle.

Klei. — Glue. Coffe. Kleirubui. — Ichtyocolle. Kochennel. Konssenel. — Cochenille. Kofe. — Café. Kolozinthii. — Coloquinte.

Koloztnthii.— Coloquinte Ladon prostoi.—Encens. Koptschenaja seld. — Harengs saurs. Koralii.—Corail. Koren solodkouoi.—Réglisse-Kortza.—Cannelle. Korkwoe derewo.— Liége. Korowii.—Vache. Kost.—Os. Koststonowja.—Ivoire-Krap.—Garance. Krap.—Garance. Krami.— Pierre à fusil.

Konapli, Konopel, - Chanvre,

L

Ladon prostor.—Encens.

Lak.—Gomme laque.

Latoun.—Laton.

Lawendul.—Lavande.

Lemga.—Saumon.

Lepechka,—Pains à cacheter. Limonii.— Citron. Listu.— Séné. Loscchar.— Cheval.

M

Magnrt.—Aimant.
Mak.—Graines de pavet noir.
Manna.—Manne.
Marmor.—Marbre.
Mastika.—Mastic à lutter.
Mazlo.—Huile.
Med.—Miel.
Mediunike.—Pain d'épice.

Mjed.— Cuivre.

Mjed latoun.— Laiton.

Mæchkaja.— Fourrure.

Muka.— Farine.

Mukkatnue oreschki.— Noix muscade.

Muskus.—Musc.

0

Offetnog.—Jonc.
Olenoi rog.—Corne de cerf.
Oliwkû.—Olive.
Olowa.—Étain.

Opermente.—Orpiment.
Opioume.—Opium.
Owes.—Avoine.
Owzů.—Monton.

P

Penza.—Pierre ponce.
Pera.—Plumes à lits.
Peren.—Poivre.
Pergamin.—Parchemin.
Pero.—Plumes à écrire.
Pesok.—Sable.
Poldg.—Grenat.
Polo olew.—Huile.

P

Pomeranczii.— Orange. Porfir.—Porphyre. Porock.—Poudre à feu. Potasch.—Potasse. Pranike. Pranike.—Pain d'épice Pscheno sagarinskoe.— Riz. Ptitsche.— Glu.

R

Raven.—Rhubarbe. Riselik.—Graiue de cameline. Rogoshki —Natte. Rom.—Rhum. Rosch.—Seigle. Rtut.—Mercure. Ruchlied. — Fourrure.

S

Sachar.— Sucre. Safian.—Marroquin. Salo toplenve.— Suif. Salop.— Salep. Sanitra.— Salpêtre. Schaffraan.—Safran. Schalweja.—Sauge. Schelk.—Soie. Scherst.—Laine. Poil. Schipjanter.—Zinc.

Soda. Solianka. - Soude. Schleso.-Fer. Schmetschushoraja raco-wina.-

Nacre de perle. Schtschetina.-Soies de sanglier

et de norc. Schemtschug.- Perles fines.

Sehet nue.-Séné. Sel .- Seigle. Seldi .- Harengs.

Selenois - Laiton. Semia lenianœ. — Graine de lin. Shitkala. - Goudron.

Sijera .- Soufre. Smola .- Goudron, Résine,

Sol.—Sel. Solodkwoi sok.-Suc de réglisse

Soloto.—Or. Skipidar.—Téréhenthine Ssoloma -Paille

Stella -Verre Struichkowoi perez .- Piment Sumak.—Sumac.

Sur.-Fromage. Surgutsk. - Cire à cacheter. Swincz.-Plomb. Swinga,-Porc.

T

Tabak .- Tabac. Tschernilnije oreschki. - Noix Tostsochilnoe.-Pierre à aiguiser de galle. Trilistuik. - Graine de trèfle. Turescoichlieb.—Blé de Turquie. Tschernosliw.—Prunes.

Ш

Ugoli cammennoe. - Houille. Ukzus .- Vinaigre.

Illtramarin - Outremer.

w

Wenua .- Figue.

Wina. - Eau-de-vie. Wine.-Vin. Wlossy,-Chevrean. Wocra.—Ocre.

Zibet.-Civette

Wodkakzebkaja. - Eau forte. Wolna .- Laine. Wolowos .- Orcanette. Wosk.-Cire. Won. - Gande.

7.

Zulibuchů. - Noix vomiques.

TABLE

DES NOMS POLONAIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

A

Anyz.—Anis. Aury pigment. —Orpiment. Awce.—Mouton.

В

Bania.—Citrouille.
Bawelna.—Coton.
Bazilik.—Voy. ce mot.
Bielidlo. Bleywas.—Céruse.

Borak.—Bourrache. Broza.—Bouleau

Burstyn .- Succin.

C

Cawa.— Café.
Chicotin.— Coloquinte.
Cinck.— Zinc.
Cochenilha.— Cochenille.
Colokwintida.— Coloquinte.

Corbalca. — Eau-de-vie. Cukier. — Sucre. Cyna. — Étain. Czerwienies. — Orcanette.

D

Drzewko.—Voy. ce mot. Dyamant.—Diamant. Dynia.—Citrouille. Dziegul ogrodini.—Racine d'angélique.

E

Erndtel.—Chicorée.

Eroch do strzelanie. — Poudre à feu.

F

Fiki .- Figue.

Futro, Futro wisna. Fourrure.

G

Gagatek kamien.—Jais.
Godrik cramme. —Clous de giGalas.—Noix de galle.
Galgan.—Galanga.
Garbarskie.—Sumac.
Garbarskie.—Sumac.
Grebka.—Eponge.
Gecymien.—Orge.
Glavto.—Glota.—Lithare.
Gummi gotta.—Gomme gutte.

н

Hombaezillie sinoura,—Houblon. Hosmcizna.—Fourrure.

imbier. - Gingembre.

J

Jalapa.—Jalap. Jaspid kamien.—Jaspe. Jedwab .- Soie.

К

Kakowyorzeek.—Cacao. Kalkan.—Galanga. Karalki. Korallii.—Corail. Klei ryly. Karluk.—Ichtyocolle. Klepki.— Merrain. Kolafania.—Colophane. Koniez.—Graine de trêfle. Konop.—Chanvre.

Kopr.—Anet.
Kork.—Liége.
Kose storniowa.—Ivoire.
Krowia. — Graine de caméline.
Krowy.—Vache.
Krzemien.—Pierre à fusil.
Kwinkwinna.—Quinquina.

L

Lacrycya. — Suc de réglisse. Lak. — Gomme laque. Lakrycia. — Réglisse. Lawenda. — Lavande. Lay. — Suif. Lep.—Glu.
Lepechka.—Pains à cacheter.
Limouii.— Citron.
Losc.— Os.
Luparo. Lupulo.— Houblon.

M

Maczinika.— Sumac.
Mak.— Graine de pavot noir.
Manna.— Manne.
Marchew — Carotte.
Marmor.— Marbre.
Marmurka.— Pierre à aiguiser.
Marzana.— Garance.
Mastik.— Mastic à hutter.

Maszatowa galka.— Muscade. Mechtarbierski.—Orseille. Miedz.—Cuwre. Migdalowe.—Amandes. Miod.— Miel. Moka.— Farine. Mossiadz.—Laiton.

0

Oselka.-Pierre à aiguiser.

i

Saletra.—Salpêtre. Seledzie.—Harengs. Seledz wedzoni.—Hareng saur. Senes.—Séné.

Ser.— Fromage.
Serwaser.—Eau forte ou ardente
Siarka.—Soufre.
Siemielnione.—Graine de lin.

Sit. Sitowie — Jonc. Sklo. — Verre. Skory. — Peaux. Sliwki suche.— Prunes. Smelc.—Émail. Smola gesta.— Goudron. Sol.—Sel.

Sol.— Sel. Soloma.— Paille. Stroybo boury.— Castoreum. Szafra. — Saphir. Szafran.— Safran.

Szafran. — Safran.
Szelack. — Graine jaune.
Szezeciny. — Soies de sanglier et
de porc.

T

Tabaka.—Tabac. Tatarka.—Blé noir. Terpentyna. — Térébenthine.

U

Ultramarina. - Outremer.

W

Welna.—Laine. Wieprz.—Porc. Wloosy.—Cheveux. Wine.—Vin. Woldka.—Eau-de-vie. Wosk.—Cire.

36

Z

Zafranica. — Curcuma. Zelazo. — Fer. Zito. — Seigle. Zloto. — Or. Zlotokost. — Orpiment. Zuzel kamienny.—Pierre ponce. Zybet.—Civette. Zywe srebro.—Mercure. Zywica.—Résine.

FIN DE LA TABLE POLONAISE.

TABLE

DES NOMS SHÉDOIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

ANGELIK CROT. - Racine d'angé- Arter. - Pois. lique. Anis .- Voy. ce mot.

Attika.-Vinaigre.

B

Ben .- Os. Biugg .- Orge. Bleyertz .- Carbure de fer.

Bæktsil. Bækling .- Hareng saur Bohyete.-Blé noir.

Bomolja .- Huile d'olive. Borst. - Soies de sanglier et de Brannvin .- Eau-de-vie.

Brod .- Pain.

Colomborot .- Bacine de colombo.

n

Desman .- Musc. Dill .- Anet.

Dodra. - Graine de cameline.

Elfenben.-Ivoire.

R

Feberbak china .- Ouinguina. Fernissa .- Vernis. Fetvaror .- Graisse. Fikon .- Figue.

Fiolkada.-Colophane Fiadras .- Plumes à lit. Foderwerc .- Fourrure.

G

Gagat .- Jais. Gallapphen.-Noix de galle. Glitt. Glette.-Litharge. Gragant .- Gomme adragant.

Granit .- Vov. ce mot. Guld .- Or. Gummi lak .- Gomme laque. Gurkmasa .- Curcuma.

н

Hafre.—Avoine.
Hampa.—Chanvre.
Hamfra.—Graine de chenevis.
Hart.—Poil.
Harts.—Colophane.

Hast sideler.— Arniqne.
Hjjorthorn.— Corne de cerf.
Honing.— Micl.
Hudar.— Cuir.
Humla.— Houblon.
Husblas.— Jehtyocolle.

T

Iren. - Fer.

J

Jaspis.—Jaspe.

Kabelio.—Morue.

Jord pæron.—Pomme de terre.

K

Kada.—Résine. Kako.—Cacao. Kauris.—Coris. Kolomborot.—Colombo. Kopper.—Cuivre. Kor.—Vache. Korkirve.—Liège. Krœeroi.—Ipécacuanha. Krut.—Poudre à feu. Kryddeneglikor.— Clous de girofle.

Lak.—Gomme laque. Lakrit rot.—Réglisse. Lim —Colle

L

Lindotter.—Graine de cameline. Linfrœ.—Graine de lin.

Makil. — Maquereau.
Mandel. — Amande.
Manna. — Manne.
Marmor. — Marive.
Messing. — Laiton.
Mastix. — Mastic à lutter.

M

Matter.—Natte.
Miolon. Miolourris.—Bousserole
Mjot.—Farine.
Morot.—Carotte.
Muscot.—Muscade.

0

Ormrot.—Serpentaire. Ost.—Fromage. Oxtunga.—Buglosc.

Ockra.—Ocre.
Oliver.—Olive.
Operment.—Orpiment.

P

Papper. Paper.— Papier.
Pennor.—Plume à écrire.
Peppar.— Poivre.
Pergament.— Parchemin.
Perlma.— Nacre de perles.
Pierloo.—Perles fines.

Pinioler.—Pignon.
Pomorantzer.— Oranges.
Pompa.—Citrouille.
Porphyr.— Porphyre.
Potaska.—Potasse.
Potatos.—Pomme de terre.

Pimsten.—Pierre ponce. Purggerot.—Jalap.

Ovicksilfver.—Mercure.

B

Rabarber.—Rhubarbe. Rag.—Seigle.

Rag.—Seigle. Ris.—Riz. Rkedwaten. — Eau forte ou ar-

dente. Rœskaka.—Noix vomigues.

Roffræ. — Graine de navette. Rom. — Rhum. Rot oxtungerot. — Orcanette. Rottingar. — Rotin.

Russin.—Raisin sec.

Socker .- Sucre.

S

Sad. Spammal.—Grains.
Salpeter.—Salpètre.
Sarsaparilla.—Salsepareille.
Scal of sepia.—Os de sèche.
Senap.—Graine de moutarde.
Senets-Dalder.—Séné.
Silke.—Soie.
Silk.—Harengs.
Sirap.—Sirop.

Socker-rot.—Chervis.
Sef.—Jonc.
Spank macril.—Thon.
Spans grona.—Verdet.
Stenkol.—Houille.
Stra.—Paille.
Svin.—Porc.
Sviskon.—Prunes.

Swafwel -Soufre.

T

Teen.—Étain.
Terpentin.—Térébenthine.
Tjara.— Goudron.
Ull.—Laine.

Smalta. - Émail.

Tabak .- Tabac.

Torra plommæn.—Prunes. Turcos.—Turquoise. Turkisk hvede.—Blé de Turquie

.-Laine. Ultramarin.-Outremer.

Valmo. Valmoge. — Graine de vin.—Voy. ce mot. virack. Veirauch.—Encens.

Vapling. — Graine de trèfle.

W

Wadd.— Ouate. Waegwarda.— Chicorée. Walnœtter.—Noix du noyer. Walort.—Consoude.

Zibet. - Civette.

TABLE

DES NOMS DANOIS

SUIVIS DES NOMS FRANÇAIS.

R

Backelau.—Morue.
Been.—Os.
Big.—Orge.
Biy.—Plomb.
Blyant.—Carbure de fer.
Blyehwidt.—Céruse.
Bogvede.—Bié noir.
Bœklin.—Hareng saur.

Carlock.—Ichtyocolle. Ceddike.—Vinaigre. Citroner.— Citron.

Desmer.—Musc. Dill.—Anet.

Eg.—OEuf.

Faar.—Mouton.
Fedevarer.—Graisse.
Feerwerk.—Fourrures.
Ferkebeen.—Os de sèche.
Ferlemor.—Nacre de perles.

Bœkrod. — Ipècacuanha
Bomolja. — Huile d'olive.
Bomuld. — Coton.
Borst. — Soies de sanglier et de
porc.
Brandwin. — Eau-de-vie.
Brod. — Pain.

Bræknædder.—Noix vomiques.

C
Cobbert.—Cuivre.
Cochenille.—Voy. ce mot.
Colonbanium.—Colophane.

D Drydseterk.—Assa-fætida.

E Elfenbeen.—Ivoire.

Fernis.—Vernis.
Fiere.—Plumes à lit.
Fiolinharpix.—Colophane.
Fuglelim.—Glu.

G

Gagat .- Jais. Galdabler .- Noix de galle. Galenge, - Galanga, Gier.-Graine de cameline. Glæd .- Litharge.

Guld .- Or. Gummi.-Gomme. Gummi lak. - Gomme laque. Gurgmey .- Curcuma.

H

Haar .- Poil. Hampefræ.-Graine de chenevis

Harpia .- Résine. Havre .- Avoine. Hest .- Cheval. Hiortetagge .- Corne de cerf.

Hivalskimil -Os de sèche. Hærrfræ.-Graine de lin.

Ingefara. - Gingembre.

Kablio .- Morue. Kaffe, Kaffe bonner, - Café, Kardevan .- Marroquin. Kanris .- Coris. Kleves.-Graine de trèfle.

Klude .- Chiffons. Lak .- Gomme laque. Lakrit rot.—Réglisse.

Lim.-Colle.

Makrel .- Maquereau. Mandel .-- Amande. Manna. -- Manne.

Honning .- Miel. Horrurt. - Graine de caméline. Humble.—Honblon.

Hunder .- Peany. Huusblaas .- Ichtvocolle. Hvedseteen.-Pierre å aiguiser. Hwil indians balsami. - Baume

de copahu.

T

Iren -Fer

K

Koïr.-Vache. Koraller .- Corail. Korn .- Grains. Krants oine .- Noix vomiques. Krydenellicker.-Clous de girofle

L

Limoner. - Citron. Lucerna. - Luzerne.

M

Marmor .- Marbre. Mastix .- Mastic à lutter. Messing .- Laiton.

Nelliker. - Clous de girofle.

0

Ocker, Ocher, -Ocre, Oertes .- Pois.

Olie .- Huile. Oliver .- Olive. 416 TABLE DANOISE.

Ollolt .- Bière. Oxetimge. Orkanette. - Orca-Ost .- Fromage nette. Operment.-Orpiment

Perler.-Perles fines. Parfir .- Porphyre. Pinioler .- Pignon. Peber .- Poivre. Pommorantzer .- Oranges. Peberkage. - Pain d'épice. Pelswerk .- Fourrures. Potaske .- Potasse. Proversteen .- Pierre de touche. Penne.-Plumes à écrire. Pergamen .- Parchemin. Pulver .- Poudre à feu.

Oveksælv. - Mercure.

Siv .- Jonc.

Straa .- Paille. Svamp .- Éponge.

Svin .- Porc.

Vat.-Ouate.

Swafwel .- Soufre.

Rosiner .- Raisins secs. Rottinge .- Rotin.

Skedewand. - Eau forte.

Slangroot.-Serpentaire. Smelt .- Émail.

Spansk gront .- Verdet.

Staveg. Stavetre.-Merrain.

Skreitorsk .- Morue.

R Rhabarber.-Rhubarbe.

Riis .- Riz. Ræfræ.-Graine de navette. Rom .- Rhum.

Rug .- Seigle. S

Salaprœ.—Salep: Salpeter .- Salpètre. Sarsaparille. - Salsepareiile. Semsblader. - Séné. . Senep .- Graine de moutarde. Shind .- Peaux. Sild .- Harengs. Silke,-Soie de porc. Silke. - Soie:

Singe fiere.-Plumes à lit. Tenteie .- Thon. Terpentin .- Térébenthine.

Sirup .- Sirop.

Т Tiere.-Gondron. Turkisk hvede.-Blé dc Turquie. Illtramarin. — Ontremer.

Violls rod .- Iris de Florence.

Uld.-Laine. Valmue. - Graine de pavot noir. Valnædder.-Noix du nover. Vaniller -- Vanille

Virog. Virack. - Encens. Zihet .- Civette Zukker - Sucre.

FIN DU CINQUIÈME ET DERNIER VOLUME.

